

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	céleri rémoulade	<b>velouté aux légumes BIO</b>	carottes râpées HVE
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	<b>émincés de poulet BIO sauce moutarde</b>	boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>			
<b>semoule BIO</b>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	carottes CEE2 au gratin (et pdt)	coquillettes (et ratatouille)	<b>purée de pomme de terre BIO</b>
fromage AOP/AOC	fromage frais sucré	yaourt arôme	<b>suisse aux fruits BIO</b>	camembert
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	biscuit	fruit frais de saison HVE	flan saveur vanille nappé caramel
<b>gôiters :</b>	<b>gôiters :</b>	<b>gôiters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gôiters :</b>
barre marbré	baguette barre choco lait	pain de mie fromage à tartiner	baguette confiture	biscuits fourrés fraiseX2
jus de fruit	crème dessert saveur vanille		lait aromatisé	fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes <b>BIO</b></p> <p>tarte méditerranéenne <b>BIO</b></p> <p>courgettes (et pdt)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce brune</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré <b>BIO local</b></p> <p>biscuit</p>	<p>choux rouge HVE rémoulade</p> <p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets</p> <p>fromage à tartiner <b>BIO</b></p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>poelée de 4 légumes <b>BIO et pdt</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>beaufilet de hoki poêlé <b>MSC</b></p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
croissant lait nature	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre produit laitier frais	tranches briocheX2  jus de fruit	baguette confiture dessert lacté

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 février 2023 VS ZONE B/C

LUNDI	MARDI <u>mardi gras</u>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes rapées HVE	salade arlequin	céleri sauce au curry	betteraves HVE vinaigrette	concombres vinaigrette
<b>émincé de poulet BIO</b> sauce basquaise	paupiette au veau sauce barbecue	roti de bœuf VBF et ketchup	chili sin carne	colin d'Alaska pané MSC et citron
pommes de terre façon sarladaise	<b>purée "orange" (pdt</b> <b>BIO, carotte, potiron)</b>	semoule et ratatouille	<b>riz BIO</b>	haricots beurre CEE2 (échalotes)
<b>suisse aux fruits BIO</b>	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	fromage AOP/AOC	<b>fromage BIO</b>
compote pomme banane	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes
<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gôûters :</b>
galette bretonne	baguette fromage tranchette fruit frais	pain de mie confiture	gaufrette parfum chocolat  lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	œuf dur BIO mayonnaise	concombres vinaigrette	salade verte	carottes râpées HVE
pizza au fromage	sauté de bœuf VBF	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	émincés de volaille façon kebab	beaufilet de hoki poêlé MSC
batonnière de carottes	purée de pdt et courgettes BIO	fromage frais à tartiner BIO	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	brocolis CEE2 sauce blanche et pdt
camembert	yaourt arôme	mousse au chocolat	suisse aux fruits BIO	fromage AOP AOC
fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison HVE	crème dessert BIO saveur chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain chocolat	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature	pain de mie barres chocolat x2
jus de fruit				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	omelette BIO	hachis parmentier au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	<i>cupes de coinn d alaska</i> MSC sauce crème <i>riboulette</i>
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	fromage ovale	haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz BIO
yaourt arôme	st paulin	fromage ovale	petit fromage frais arôme	pont l'évèque AOP/AOC
fruit frais de saison HVE	brownie	compote de pomme HVE	banane	liégeois saveur vanille
<b>gouters :</b> barre bretonne  lait nature	<b>gouters :</b> baguette confiture fraise fruit frais	<b>gouters :</b> biscuit >30g  jus de fruit	<b>gouters :</b> baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop	<b>gouters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>taboulé BIO</b>	<b>Repas Sud Ouest</b> tomates vinaigrette aux olives vertes	céleri HVE rémoulade	salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>	<b>nuggets de poulet BIO</b>	<b>fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé</b>	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
<b>poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)</b>	garniture cassoulet (haricot blanc)	haricots plats (échalote)	fromage frais sucré	<b>purée brocolis pomme de terre BIO</b>
velouté aux fruits mixés	fromage AOP/AOC individuel	bûche au lait de mélange	poire production locale HVE	crème anglaise
fruit frais de saison	gâteau basque	fruit frais de saison HVE		gâteau fondant chocolat
<b>gouters :</b> tranches briocheX2 spécialité pomme fraise	<b>gouters :</b> céréales au miel lait nature	<b>gouters :</b> baguette gelée groseille petit fromage frais arôme	<b>gouters :</b> gaufrette parfum vanille jus de fruit	<b>gouters :</b> baguette fromage tranchette fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées HVE	accras de morue	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	<b>boulette chou kale BIO et ketchup</b>	rôti de bœuf VBF froid	émincé de poulet LR sauce tandoori	moules sauce crème
yaourt arôme BIO local et circuit court	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	épinards sauce blanche (et pdt)	<b>riz BIO (et brunoise de légumes)</b>	frites
fruit frais de saison HVE	edam	fromage	petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
	<b>crème dessert saveur vanille BIO</b>	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison	<b>purée de pomme BIO</b>
<b>gouters :</b> gâteau marbré lait nature	<b>gouters :</b> baguette beurre fruit frais	<b>gouters :</b> galette bretonne lait arôme	<b>gouters :</b> pain au lait jus de fruit	<b>gouters :</b> baguette confiture yaourt sucré

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable