

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR	velouté légumes variés	carottes râpées vinaigrette citron vert	salade verte vinaigrette mimosa	céleri rémoulade
taboulé (semoule BIO)	carbonade de bœuf BIO VBF	beignets de calamar et citron	pizza royale* (jambon*, champignons, olives)	omelette sauce façon piperade
émincés de poulet sauce caramel	frites	brocolis CEE2 au gratin et pdt	suisse aux fruits BIO	coquillettes BIO et ratatouille
batonnière aux haricots plats	chaource AOP #	fromage frais sucré	fruit frais	tomme à la coupe
produit laitier frais	fruit frais BIO #	palets bretons x2		liégeois parfum chocolat
crêpe				

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 février 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	laitue iceberg	sardine et beurre	crêpe emmental	chou rouge BIO rémoulade et cubes de mimolette
haché au veau sauce poivre	tortelloni tomate mozzarella BIO	pilon de poulet rôti et ketchup	rôti de porc* issu de Label Rouge (froid ou chaud)	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts BIO et pdt BIO persillées		purée de céleri CEE2 et pdt	lentilles et carottes CEE2	riz et courgettes CEE2
coulommiers	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	fromage frais arôme	gouda BIO #
fruit frais	fruit frais	spécialité pomme fraise	fruit frais BIO #	clafoutis cerises

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	REPAS ORIENTAL concombres vinaigrette aux oignons	salade de riz (riz, tomate, concombres)	carottes BIO râpées	betteraves au vinaigre de framboise
nuggets de poulet BIO	garniture couscous végé	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	saucisses de strasbourg*	émincés de poulet sauce basquaise
légumes façon pot au feu (et pdt)	semoule BIO (aux raisins secs)	petits pois CEE2	flageolets au thym	pommes de terre façon sarladaise
yaourt parfum vanille BIO	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	edam BIO #	emmental à la coupe
fruit frais BIO #	dattes	gaufrette parfum vanille	mousse chocolat	fruit frais

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	<u>céleri BIO sauce</u> <u>fromage blanc</u>	velouté carottes	salami* et cornichon	coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
<u>boulettes de chou kale</u> <u>BIO</u>	sauté de porc* issu de Label Rouge sauce curry	cordons bleus	steak haché de bœuf VBF sauce mironton	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
fusilli BIO à la tomate	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	haricots verts BIO	
fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO #	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
fruit frais BIO #	lingot marbré local circuit court	fruit frais	tarte aux pommes	purée de pommes BIO

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable