

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	<i>Repas des îles</i> salade caraïbes (maïs, haricots rouges, poivrons, ananas)	velouté aux légumes BIO	carottes râpées
boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>galette de soja</i>	<b>émincés de poulet sauce créole</b>	boulettes de blé façon thai	<b>hoki MSC (plein filet)</b> doré au beurre
<b>semoule BIO et légumes couscous</b>	lentilles et carottes CEE2	<b>purée de pommes de terre et de patates douce</b>	batonnière de légumes façon wok et riz	épinards sauce blanche (et pépinettes)
edam	<b>yaourt sucré BIO</b>	velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	<b>fromage BIO</b>
compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO</b>	<i>ananas frais</i>	fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel
<b>gouters :</b> baguette barre chocolat au lait fruit frais	<b>gouters :</b> brioche tranches x2 confiture fraise liégeois au chocolat	<b>gouters :</b> biscuits fourrés parfum vanille spécialité pomme passion lait nature et poudre choco	<b>gouters :</b> pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	<b>gouters :</b> 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

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>tarte méditerranéenne</p> <p><b>courgettes BIO et blé doré</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b> baguette fromage tranchette jus de fruit</p>	<p><i>Mardi Gras</i></p> <p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p><b>manchons de poulet</b></p> <p><b>pommes sourires et mayonnaise</b></p> <p>coque fromagère</p> <p><b>beignet fourré chocolat noisette</b></p> <p>sirop de grenadine</p> <p><b>gouters :</b> pain de mie gelée groseille yaourt sucré</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>saucisses de Strasbourg* <i>palets fromagers</i></p> <p>flageolets</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> <p><b>gouters :</b> croissant barre chocolat x2 fruit frais</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>œufs dur et mayonnaise</i></p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>saint paulin</p> <p><b>banane BIO</b></p> <p><b>gouters :</b> baguette beurre et miel flan saveur vanille</p>	<p>velouté potiron</p> <p><i>cubes colin MSC sauce tomate</i></p> <p>semoule</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b> biscuits palet breton x2 compote de pomme HVE lait nature</p>

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

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 19 au 23 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes (carottes, chou blanc)	tomates vinaigrette au persil	chou rouge rémoulade	betteraves vinaigrette	taboulé (à la semoule BIO)
émincés de poulet BIO sauce façon carbonara	paupiette au veau sauce basquaise	rôti de bœuf VBF et cornichon	riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)	colin d'Alaska pané MSC et citron
mezze penne	beignets de chou-fleur	petits pois CEE2 et carottes	fromage frais sucré	haricots beurre CEE2
saint nectaire AOP	yaourt arôme vanille BIO	emmental à la coupe	fruit frais BIO	gouda BIO
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille		mousse au chocolat
<b>gouters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>gouters :</b> pain de mie fromage tranchette jus de fruit	<b>gouters :</b> baguette confiture de prune liégeois parfum vanille	<b>gouters :</b> biscuits fourrés fraise x2 spécialité pomme poire lait nature	<b>gouters :</b> céréales lait nature 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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 26 février au 01 mars 2023 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO	céleri rémoulade au paprika	carottes râpées	tomates vinaigrette aux oignons	salade de haricots rouges
tarte au fromage	boulettes de bœuf VBF sauce aux olives	beignets de calamars et citron	émincés de volaille façon kebab	ravioli aux légumes
brocolis CEE2 sauce blanche et pdt	purée de carottes BIO et pdt BIO	courgettes à la provençale et riz	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	yaourt sucré BIO local circuit court
petit fromage frais arôme	cantal AOP/AOC	carré de l'est	fromage frais à tartiner BIO	fruit frais BIO
fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	madeleine	spécialité pomme banane	
<b>gouters :</b> pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit	<b>gouters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>gouters :</b> baguette beurre et miel fruit frais	<b>gouters :</b> marbré lait nature fruit frais	<b>gouters :</b> baguette fromage tranchette ananas au sirop

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 = Label Rouge

Equivalent EGALIM

MSC = pêche durable