

# 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> <i>salade caraïbes (maïs, haricots rouges, poivrons, ananas)</i>	velouté légumes variés	salade verte vinaigrette au cerfeuil
boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti poulet (froid ou chaud)</i>	<b>émincés de poulet sauce créole</b>	<b>paupiette au veau sauce thaï</b>	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>
semoule et légumes couscous	lentilles et carottes CEE2	<b>purée de pommes de terre et de patates douces</b>	batonnière de légumes façon wok et riz	épinards sauce blanche (et pépinettes)
fromage ovale	yaourt sucré	velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	fromage BIO
compote de pomme HVE	fruit frais de saison	<b>ananas frais BIO</b>	fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel

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 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pois chiche	<i>Mardi Gras</i> salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)	concombres vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	velouté potiron
tarte méditerranéenne	<i>manchons de poulet</i>	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	<i>cubes colin MSC sauce tomate</i>
courgettes et blé doré	<i>pommes sourires et mayonnaise</i>	flageolets	légumes façon pot au feu (et pdt)	semoule
fromage frais sucré	<i>coque fromagère</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>	saint paulin	petit fromage frais arôme
fruit frais de saison	<i>beignet fourré chocolat noisette</i> <i>sirop de grenadine</i>	crème dessert parfum vanille	banane	fruit frais de saison

*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 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
émincés de poulet 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	<b>petits pois BIO</b>	fromage frais sucré	haricots beurre CEE2
montcendre	yaourt arôme	emmental à la coupe	fruit frais de saison	gouda
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille		mousse au chocolat

*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 2024 : 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	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth
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	

*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