

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 février 2024

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

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
<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>boulettes d'agneau sauce <u>marocaine</u></p> <p>courgettes BIO et blé doré</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gôters :</p> <p>baguette fromage tranchette jus de fruit</p>	<p><i>Mardi Gras</i></p> <p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p><u>boulettes de soja sauce tomate</u></p> <p><i>pommes sourires et mayonnaise</i></p> <p>coque fromagère</p> <p>beignet fourré chocolat noisette</p> <p>sirop de grenadine</p> <p>gôters :</p> <p>pain de mie gelée groseille yaourt sucré</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> <p>gôters :</p> <p>croissant barre chocolat x2 fruit frais</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>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>saint paulin</p> <p>banane BIO</p> <p>gôters :</p> <p>baguette beurre et miel flan saveur vanille</p>	<p>velouté légumes vert</p> <p><i>cubes colin MSC sauce tomate</i></p> <p>semoule</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gôters :</p> <p>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

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
<u>demi pamplemousse et sucre</u>	tomates vinaigrette au persil	chou rouge rémoulade	<u>salade de pois chiches (pois chiches, tomates, échalotes)</u>	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
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture de prune liégeois parfum vanille	biscuits fourrés fraise x2 spécialité pomme poire lait nature	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 2024

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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
 pdt = pomme de terre
 MSC = pêche durable