

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	palets fromager emmental	<i>Repas des îles</i> salade caraïbes (maïs, haricots rouges, poivrons, ananas)	<b>velouté aux légumes BIO</b>	<b>carottes râpées</b>
boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous <i>couscous végété</i>	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>galette de soja</i>	<b>émincés de poulet sauce créole</b> <i>batonnets à la mozzarella</i>	boulettes de blé façon thai	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>
<b>semoule BIO et légumes</b> 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)
edam	<b>yaourt sucré BIO</b>	<b>velouté aux fruits mixés</b>	petit fromage frais sucré	fromage BIO
compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO</b>	<b>ananas frais</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
<p><b>betteraves BIO</b> vinaigrette à la framboise</p>	<p><i>Mardi Gras</i> <b>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</b></p>	<p>concombres vinaigrette</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>œufs dur et mayonnaise</i></p>	<p>velouté potiron</p>
<p><b>tarte méditerranéenne</b></p>	<p><b>ails de poulet LR</b> <i>boulettes de soja sauce tomate</i></p>	<p>saucisses de Strasbourg* <i>palets fromagers</i></p>	<p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu <i>bouchées de blé pané</i></p>	<p><i>cubes colin MSC sauce tomate</i></p>
<p><b>courgettes BIO et blé doré</b></p>	<p><b>pommes sourires et mayonnaise</b></p>	<p>flageolets</p>	<p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p>	<p>semoule</p>
<p>fromage frais sucré</p>	<p><b>coque fromagère</b></p>	<p>fromage frais à tartiner</p>	<p>saint paulin</p>	<p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>
<p>fruit frais de saison</p>	<p><b>beignet fourré chocolat noisette</b> <b>sirop de grenadine</b></p>	<p>crème dessert parfum vanille</p>	<p><b>banane BIO</b></p>	<p>fruit frais de saison</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
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 <i>lentilles sauce tomate végété</i>	paupiette au veau sauce basquaise <i>omelette basquaise</i>	rôti de bœuf VBF et cornichon <i>batonnets à la mozzarella</i>	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

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

<b>Légendes :</b>	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

# 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 <i>boulettes de soja sauce aux olives</i>	beignets de calamars et citron	émincés de volaille façon kebab <i>quenelles nature sauce andalouse</i>	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