

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous <i>couscous végété</i></p> <p>semoule BIO et légumes couscous</p> <p>fromage BIO</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>gâteaux :</p> <p>baguette barre chocolat au lait fruit frais</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>galette de soja</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gâteaux :</p> <p>brioche tranches x2 confiture fraise liégeois au chocolat</p>	<p><i>Repas des îles</i></p> <p>émincés de poulet sauce créole <i>batonnets à la mozzarella</i></p> <p>purée de pommes de terre et de patates douces</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>ananas frais</p> <p>gâteaux :</p> <p>biscuits fourrés parfum vanille spécialité pomme passion lait nature et poudre choco</p>	<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>batonnière de légumes façon wok et riz</p> <p>suisse BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gâteaux :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre <i>œufs durs + mayonnaise</i></p> <p>épinards sauce blanche (et pépinettes)</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>gâteaux :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</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 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>tarte BIO aux légumes du soleil</p> <p>courgettes BIO et blé doré</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Mardi Gras</i></p> <p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>manchons de poulet</p> <p>boulettes de soja sauce tomate</p> <p>pommes sourires et mayonnaise</p> <p>beignet fourré chocolat noisette</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>saucisses de Strasbourg*</p> <p>palets fromagers</p> <p>flageolets</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>bouchées de blé pané</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>saint paulin</p> <p>banane BIO</p>	<p>velouté potiron</p> <p>cubes colin MSC sauce tomate</p> <p>couscous végété</p> <p>semoule</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de fruit</p>	<p>pain de mie</p> <p>gelée groseille</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>croissant</p> <p>barre chocolat x2</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>flan saveur vanille</p>	<p>biscuits palet breton x2</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>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
			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	<u>riz BIO à la napolitaine</u>	colin d'Alaska pané MSC et citron
lentilles sauce tomate végétal	omelette basquaise	batonnets à la mozzarella	(riz, tomate, mozzarella)	tortilla (1/2 / enfant)
<u>coquillettes BIO</u>	beignets de chou-fleur	petits pois CEE2 et carottes		haricots beurre CEE2
saint nectaire AOP	yaourt arôme vanille BIO	emmental à la coupe	fromage frais sucré	
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille	fruit frais BIO	mousse au chocolat
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
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 : VS ZONE B

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>suisse BIO</u></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade au paprika</p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce aux olives <i>boulettes de soja sauce aux olives</i></p> <p>purée de carottes BIO et pdt BIO</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>beignets de calamars et citron <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>courgettes à la provençale et riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>madeleine</p>	<p>tomates vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille façon kebab <i>quenelles natures sauce andalouse</i></p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>spécialité pomme banane</p>	<p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth <i>ravioli aux légumes</i></p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>marbré lait nature fruit frais</p>	<p>baguette fromage tranchette 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