

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>CHANDELEUR</b></p> <p><i>émincés de poulet sauce caramel</i> <i>palets fromagers emmental</i></p> <p><i>batonnière aux haricots plats</i></p> <p><i>produit laitier frais</i></p> <p><i>crêpe</i></p>	<p><b>carbonade de bœuf BIO VBF</b> <i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p><b><u>pommes campagnardes</u></b></p> <p><b>chaource AOP #</b></p> <p><b><u>fruit frais BIO #</u></b></p>	<p>carottes râpées vinaigrette citron vert</p> <p>beignets de calamar et citron <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>brocolis CEE2 au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives) <i>pizza fromage</i></p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p><b>coquillettes BIO et ratatouille</b></p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>marbré produit laitier frais jus d'orange</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>baguette beurre et miel compote pomme HVE</p>	<p><b><u>brioche locale</u></b> lait nature 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*

**produit issu agriculture biologique**

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 10 au 14 février 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>haché au veau sauce poivre <i>bouchées de blé</i></p> <p><b>haricots verts BIO et pdt BIO persillées</b></p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>moelleux citron yaourt sucré nectar multifruits</p>	<p>laitue iceberg</p> <p><b>tortelloni tomate mozzarella BIO</b></p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>fruit frais</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao</p>	<p>pilon de poulet rôti et ketchup <i>falafels et ketchup</i></p> <p>purée de céleri CEE2 et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>spécialité pomme fraise</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>croissant ourson guimauve fruit frais</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron <i>chili sin carne</i></p> <p>riz et courgettes CEE2</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>clafoutis cerises</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>céréales lait nature 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*

**produit issu agriculture biologique**

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 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>REPAS ORIENTAL</b> concombres vinaigrette aux oignons  garniture couscous végé	salade de riz (riz, tomate, concombres)  hoki MSC (plein filet) doré au beurre  galette de légumes	<b>carottes BIO râpées</b>  saucisses de strasbourg*  palets fromagers chèvre	émincés de poulet sauce basquaise  boulettes de soja sauce basquaise
<b>nuggets de poulet BIO</b>  tarte emmental	<b>semoule BIO (aux raisins secs)</b>	petits pois CEE2	flageolets au thym	pommes de terre façon sarladaise
légumes façon pot au feu (et pdt)	yaourt sucré	petit fromage frais arôme		emmental à la coupe
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>			mousse chocolat	
<b>fruit frais BIO #</b>	dattes			fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain au lait barres chocolat noir x2 spécialité pomme coing	baguette fromage à tartiner jus de pomme	baguette pâte à tartiner fruit frais	carré fraise lait nature fruit frais	baguette gelée groseille produit laitier 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

produit issu agriculture biologique

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 24 au 28 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles CEE2	<u>céleri BIO</u> sauce fromage blanc	velouté carottes		
<u>boulettes de chou kale</u> <u>BIO</u>	sauté de porc* LR sauce curry	cordons bleus	steak haché de bœuf VBF sauce mironton	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
	<i>galette de soja sauce curry</i>	<i>bouchées de blé</i>	<i>tortilla (1/2 enfant)</i>	
<u>fusilli BIO à la tomate</u>	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	<u>haricots verts BIO</u>	<i>riz à l'orientale végétal</i>
fromage frais sucré		yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
<u>fruit frais BIO #</u>	lingot marbré local circuit court		tarte aux pommes	<u>purée de pommes BIO</u>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain de mie fromage tranchette ananas au sirop	baguette beurre et miel fruit frais	baguette confiture prune crème dessert	céréales lait nature fruit frais	pain chocolat petit fromage frais sucré jus d'orange

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*

**produit issu agriculture biologique**

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