

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	Repas des îles <i>salade caraïbes (maïs, haricots rouges, poivrons, ananas)</i>	veluté aux légumes BIO	carottes râpées
boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti poulet (froid ou chaud)</i>	émincés de poulet sauce créole	boulettes de blé façon thai	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
semoule BIO et légumes couscous	lentilles et carottes CEE2	purée de pommes de terre et de patates douces	batonnière de légumes façon wok et riz	épinards sauce blanche (et pépinettes)
edam	yaourt sucré BIO	veluté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	fromage BIO
compote de pomme HVE	fruit frais BIO	ananas frais	fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel
gouters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	gouters : brioche tranches x2 liégeois au chocolat	gouters : biscuits fourrés parfum vanille spécialité pomme passion	gouters : pain de mie fromage à tartiner	gouters : 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
betteraves vinaigrette à la framboise tarte méditerranéenne courgettes BIO et blé doré fromage frais sucré fruit frais de saison gouters : baguette fromage tranchette jus de fruit	Mardi Gras salade arlequin (tomates, maïs, petits pois) manchons de poulet pommes sourires et mayonnaise coque fromagère beignet fourré chocolat noisette sirop de grenadine gouters : pain de mie gelée groseille	concombres vinaigrette saucisses de Strasbourg* <small>saucisses de volaille</small> flageolets fromage frais à tartiner crème dessert parfum vanille gouters : croissant fruit frais	saucisson à l'ail* et cornichon <small>roulade de volaille et cornichon</small> sauté de bœuf VBF façon pot au feu légumes façon pot au feu (et pdt) saint paulin banane BIO gouters : baguette beurre et miel flan saveur vanille	velouté potiron <small>cubes colin MSC sauce tomate</small> semoule suise aux fruits BIO fruit frais de saison gouters : biscuits palet breton x2 lait nature

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
 * = Plat contenant du porc
 RAV = Race à Viande

= 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	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
gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gouters : pain de mie fromage tranchette	gouters : baguette confiture de prune liégeois parfum vanille	gouters : biscuits fourrés fraise x2 lait nature	gouters : céréales lait nature

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
 * = Plat contenant du porc
 RAV = Race à Viande

= 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 2023 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>veluté aux légumes BIO</p> <p>tarte au fromage</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>pain au lait</p> <p>jus de fruit</p>	<p>céleri rémoulade au paprika</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>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale et riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>madeleine</p> <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</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>spécialité pomme banane</p> <p>gouters :</p> <p>marbré</p> <p>lait nature</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> <p>gouters :</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