

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CHANDELEUR</p> <p>émincés de poulet sauce caramel</p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>produit laitier frais</p> <p>crêpe</p>	<p>carbonade de bœuf BIO VBF</p> <p>frites</p> <p>chaource AOP #</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées vinaigrette citron vert</p> <p>beignets de calamar et citron</p> <p>brocolis CEE2 au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p><u>pizza fromage</u></p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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 = issu de 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
haché au veau sauce poivre	laitue iceberg	pilon de poulet rôti et ketchup	crêpe emmental	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts CEE2 et pdt persillées	lasagnes ricotta épinards	purée de céleri CEE2 et pdt	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	riz et courgettes CEE2
coulommiers	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	fromage à tartiner	lentilles et carottes CEE2	<b>gouda BIO #</b>
fruit frais		spécialité pomme fraise	<b>fruit frais BIO #</b>	clafoutis cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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 = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu	<b>REPAS ORIENTAL</b>	salade de riz (riz, tomate, concombres)	<b>carottes BIO râpées</b>	émincés de poulet sauce basquaise
légumes façon pot au feu (et pdt)	<b>garniture couscous végé</b>	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	pommes de terre façon sarladaise
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	<b>semoule BIO (aux raisins secs)</b>	petits pois CEE2	flageolets au thym	emmental à la coupe
<b>fruit frais BIO #</b>	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	mousse chocolat	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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 = issu de 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
	céleri sauce fromage blanc	velouté carottes		
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	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
<b>fusilli BIO à la tomate</b>	<i>sauté de volaille sauce curry</i>	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	<b>haricots verts BIO</b>	
fromage frais sucré	purée de potiron et pdt	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
<b>fruit frais BIO #</b>	lingot marbré local circuit court		tarte aux pommes	<b>purée de pommes BIO</b>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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 = issu de 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