

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR		carottes râpées vinaigrette citron vert	salade verte vinaigrette mimosa	céleri rémoulade
émincés de poulet sauce caramel	carbonade de bœuf BIO VBF	beignets de calamar et citron	pizza royale* (jambon*, champignons, olives)	omelette sauce façon piperade
batonnière aux haricots plats	frites	brocolis CEE2 au gratin et pdt		coquillettes BIO et ratatouille
produit laitier frais	chaource AOP #	fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO	tomme à la coupe
crêpe	fruit frais			liégeois parfum 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 = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 février 2025 VACANCES ZONE B

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* issu de Label Rouge (froid ou chaud)	riz et courgettes CEE2
coulommiers	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	lentilles et carottes CEE2	gouda BIO #
fruit frais	fruit frais	spécialité pomme fraise	fruit frais BIO #	clafoutis cerises

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 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu	<b>REPAS ORIENTAL</b> concombres vinaigrette aux oignons <b>garniture couscous végé</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>semoule BIO (aux raisins secs)</b>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	saucisses de strasbourg*	pommes de terre façon sarladaise
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	yaourt sucré	petits pois CEE2	flageolets au thym	emmental à la coupe
<b>fruit frais BIO #</b>	dattes	petit fromage frais arôme	mousse chocolat	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 = 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
salade de lentilles	céleri sauce fromage blanc	velouté carottes		
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	sauté de porc* issu de Label Rouge 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>	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	<b>haricots verts BIO</b>	
fromage frais sucré		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>

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable