

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental		velouté 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>		boulettes de blé façon thai	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
semoule BIO et légumes couscous	lentilles et carottes CEE2		batonnière de légumes façon wok et riz	épinards sauce blanche (et pépinettes)
edam	yaourt sucré BIO		petit fromage frais sucré	fromage BIO
compote de pomme HVE	fruit frais BIO		fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel

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	<i>Mardi Gras</i> salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)		saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	velouté potiron
tarte méditerranéenne	<i>manchons de poulet</i>		sauté de bœuf VBF façon pot au feu	<i>cubes colin MSC sauce tomate</i>
courgettes BIO et blé doré	<i>pommes sourires et mayonnaise</i>		légumes façon pot au feu (et pdt)	semoule
fromage frais sucré	<i>coque fromagère</i>		saint paulin	suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	<i>beignet fourré chocolat noisette</i> <i>sirop de grenadine</i>		banane BIO	fruit frais de saison

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
achard de légumes (carottes, chou blanc)	tomates vinaigrette au persil		betteraves vinaigrette	taboulé (à la semoule BIO)
émincés de poulet BIO sauce façon carbonara	paupiette au veau sauce basquaise			colin d'Alaska pané MSC et citron
mezze penne	beignets de chou-fleur		riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)	haricots beurre CEE2
saint nectaire AOP	yaourt arôme vanille BIO		fromage frais sucré	gouda BIO
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison		fruit frais BIO	mousse au chocolat

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

Légendes :	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 = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable