

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre	<u>potage</u> sauté bœuf VBF sauce mironton	<b>La Chandeleur</b> salade verte BIO crêpes fourrées sauce au fromage	cubes de colin MSC sauce curry
gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	trio de légumes BIO (pdt BIO)	petits pois (et champignons)	carottes BIO (lentilles BIO)	riz BIO
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO	crème dessert BIO saveur chocolat	crêpe au sucre (pâtisserie fraiche) sirop de grenadine	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	orange (origine Corse)			fruit frais de saison HVE
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
riz soufflé lait nature compote bi fruit	pain au lait barres chocolatX2 lait nature	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brownie produit laitier frais jus de fruit

*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 = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carbonade de bœuf VBF	palets fromager emmental	émincés de poulet sauce moutarde	<b>velouté aux légumes BIO</b>	<b>carottes râpées BIO</b>
<b>semoule BIO</b>	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	carottes BIO (pdt BIO)	boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
fromage AOP/AOC	<b>haricots verts BIO</b>	yaourt arôme	<b>coquillettes BIO et ratatouille</b>	<b>purée de pomme de terre BIO</b>
<b>purée de pomme BIO</b>	fruit frais de saison HVE	biscuit	<b>suisse aux fruits BIO</b>	flan saveur vanille nappé caramel
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
barre marbré petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette barre choco lait crème dessert saveur vanille	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture lait aromatisé	biscuits fourrés fraiseX2 lait nature 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*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>tarte méditerranéenne BIO</p> <p>pdt BIO (et courgettes BIO)</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce brune</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré BIO local</p>	<p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p><u>purée de pdt</u></p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>œuf dur BIO (mayonnaise)</p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>poelée de 4 légumes BIO et pdt</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre produit laitier frais	tranches briocheX2 barre chocolat lait jus de fruit	baguette confiture dessert lacté

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 février 2023 VS ZONE B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>potage</u>	<u>mardi gras</u>			
émincés de poulet LR sauce basquaise	paupiette au veau sauce barbecue	roti de bœuf VBF et ketchup	chili sin carne	colin d'Alaska pané MSC et citron
pommes de terre façon sarladaise	purée "orange" (pdt BIO, carotte, potiron)	torsades BIO et ratatouille	riz BIO	carottes BIO (pdt BIO)
suisse aux fruits BIO	yaourt arôme BIO	emmental à la coupe	fromage AOP/AOC	fromage BIO
	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	fruit frais BIO	fruit frais BIO	tarte aux pommes
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
galette bretonne produit laitier frais jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais	pain de mie confiture produit laitier frais	gaufrette parfum chocolat compote de pomme (allégée en sucre, HV) lait nature	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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des

exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable