

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental		<b>velouté aux légumes BIO</b>	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	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>
<b>semoule BIO et légumes couscous</b>	lentilles et carottes CEE2		batonnière de légumes façon wok et riz	épinards sauce blanche (et pépinettes)
edam	<b>yaourt sucré BIO</b>		petit fromage frais sucré	<b>fromage BIO</b>
compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO</b>		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> <i>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</i>		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>
<b>courgettes BIO et blé doré</b>	<i>pommes sourires et mayonnaise</i>		légumes façon pot au feu (et pdt)	semoule
fromage frais sucré	<i>coque fromagère</i>		saint paulin	<b>suisse aux fruits BIO</b>
fruit frais de saison	<i>beignet fourré chocolat noisette</i> <i>sirop de grenadine</i>		<b>banane BIO</b>	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

<b>Légendes :</b> 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 <i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	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
---	---	---	--	--