

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
filet de poulet sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre	tomates sauce échalote	<u>La Chandeleur</u>	
gratin de chou fleur et pdt	frites	sauté bœuf VBF sauce mironton	salade verte BIO	cubes de colin MSC sauce curry
gouda	yaourt sucré BIO	petits pois (et champignons)	saucisse de volaille	riz BIO
fruit frais BIO	orange (origine Corse)	crème dessert BIO saveur chocolat	lentilles (carottes CEE2)	fromage à tartiner
			crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) sirop de grenadine	fruit frais de saison HVE

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 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carbonade de bœuf VBF	palets fromager emmental	émincés de poulet sauce moutarde	velouté aux légumes BIO	carottes râpées BIO
semoule	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	carottes BIO (pdt BIO)	bœuf haché bolognaise	beignets de calamars et citron
emmental	haricots verts BIO	yaourt arôme	coquillettes (et ratatouille)	purée de pommes de terre
purée de pomme BIO	fruit frais de saison HVE	biscuit	suisse arôme	flan saveur vanille nappé caramel

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>nuggets de poulet</p> <p>courgettes (et pdt)</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*</p> <p><i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon</p> <p><i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>poelée de 4 légumes BIO et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais BIO</p>

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
carottes rapées HVE	<u>mardi gras</u>			
émincés de poulet sauce basquaise	paupiette au veau sauce barbecue	roti de bœuf VBF et ketchup	chili con carne VBF	colin d'Alaska pané MSC et citron
pommes de terre façon sarladaise	purée "orange" (pdt BIO, carotte, potiron)	torsades BIO et ratatouille	riz BIO	haricots beurre CEE2 (échalotes)
suisse arôme	velouté aux fruits mixés beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	emmental à la coupe	fromage à tartiner nature	fromage BIO
		fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes

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

lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	œuf dur mayonnaise			
nuggets de poulet	sauté de bœuf VBF	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	émincés de volaille façon kebab	beaufilet de hoki poêlé MSC
batonnière de carottes	purée de pdt et courgettes BIO		pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	brocolis CEE2 sauce blanche et pdt
	yaourt arôme	fromage frais à tartiner BIO	suisse arôme	carré de l'est
fruit frais BIO		mousse au chocolat	fruit frais BIO	crème dessert BIO saveur chocolat

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 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	paupiettes au veau et son jus	laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	cubes de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette
goulash de bœuf VBF		hachis parmentier au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)		haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz
yaourt arôme	st paulin			fromage BIO
	brownie	fruit frais BIO	banane BIO	liégeois saveur vanille

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 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	Repas Sud Ouest		salade verte sauce mimosa	
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>	nuggets de poulet	ravioli au bœuf (plat complet)	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)	haricots blancs BIO	haricots plats (échalote)		purée brocolis pomme de terre BIO
velouté aux fruits mixés	tomme	fromage BIO		crème anglaise
	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	gâteau fondant chocolat

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 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	carottes râpées BIO	accras de morue	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	moules sauce crème
	cordon bleu de volaille	rôti de bœuf VBF froid	émincés de volaille sauce tandoori	frites
	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	épinards sauce blanche (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes)	emmental
yaourt arôme BIO local et circuit court			petit fromage frais sucré	
fruit frais de saison HVE	crème dessert saveur vanille	fruit frais BIO		purée de pomme BIO

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