

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincé de poulet BIO sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre	tomates sauce échalote	<b>La Chandeleur</b> salade verte BIO	cubes de colin MSC sauce curry
gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	frites	sauté bœuf VBF sauce mironton	crêpes fourrées sauce au fromage	riz BIO
<u>coulommiers</u>	yaourt sucré BIO	purée aux légumes BIO et pdt BIO	lentilles (carottes CEE2)	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	orange (origine Corse)	crème dessert BIO saveur chocolat	crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) sirop de grenadine	fruit frais de saison HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<u>biscuit</u>	pain au lait	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brownie <u>fruit frais</u>
compote bi fruit	<u>fruit frais</u>			

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

<b>Légendes :</b>	<b>repas végétariens</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		<b>velouté aux légumes BIO</b>	<b>carottes râpées BIO</b>
	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	<b>émincés de poulet BIO sauce moutarde</b>	boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
<b>semoule BIO</b>	<b>haricots verts BIO</b>	carottes CEE2 au gratin (et pdt)	<b>coquillettes BIO et ratatouille</b>	<b>purée de pomme de terre BIO</b>
<u>fromage ovale</u>		yaourt arôme	<b>suisse aux fruits BIO</b>	
<b>purée de pomme BIO</b>	fruit frais de saison HVE	biscuit		flan saveur vanille nappé caramel
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
barre marbré	baguette barre choco lait	pain de mie fromage à tartiner	baguette confiture	biscuits fourrés fraiseX2
<u>fruit frais</u>	<u>fruit frais</u>	fruit frais	<u>fruit frais</u>	fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	<b>repas végétariens</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		<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	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>dessert lacté BIO</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>flageolets</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <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>suisse aux fruits BIO</p>	<p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant  fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre <u>fruit frais</u>	tranches briocheX2  <u>fruit frais</u>	baguette confiture <u>fruit frais</u>

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

<b>Légendes :</b>	<b>repas végétariens</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 20 au 24 février 2023 VS ZONE B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes rapées HVE	<u>mardi gras</u>			
émincé de poulet BIO 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	haricots beurre CEE2 (échalotes)
suisse aux fruits BIO	yaourt arôme BIO	fromage BIO	fromage à tartiner nature	fromage BIO
	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	tarte aux pommes
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
galette bretonne	baguette fromage tranchette fruit frais	pain de mie confiture fruit frais	gaufrette parfum chocolat compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette pâte à tartiner fruit frais
<u>fruit frais</u>				

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

<b>Légendes :</b>	<b>repas végétariens</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