MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



10 mains du 00 au 12 ianvier 2021

	semaine	du 08 au 12 janv	vier 2024	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		concombres vinaigrette	RACLETTE	potage
émincés de poulet LR sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes agneau façon tajine	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et cornichon) jambon volaille (et cornichon)	tortellini ricotta épinards sauce tomate
haricots verts CEE2 (et pdt)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	blé doré, courgettes, abricots secs	pommes de terre	(plat complet)
suisse aux fruits BIO	cantal AOP individuel		fromage à raclette	
brioche des rois	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	fruit frais de saison
goüters:	goüters:	goüters:	goüters:	gouters:
riz soufflé lait nature	tranches brioches x2 spécialité pomme fraise	biscuit >30g petit fromage frais arôme	baguette pâte à tartiner cocktail fruits au sirop	baguette confiture prune lait nature et poudre chocolat
	Ces menus sont susceptibles o	l'être modifiés en raison des aléas climatiq	nues et/ou d'approvisionnements	
Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de

<u></u>
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

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

semaine du 15 au 19 janvier 2024

semaine au 15 au 19 janvier 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés nuggets de poulet (plein	hoki MSC (plein filet)	palets fromager emmental rôti de porc* VPF (froid	sauté de bœuf VBF	
filet) poélée de légumes	doré au beurre riz BIO et concassé de	ou chaud) rôti de volaille (froid ou chaud)	sauce aux petits légumes	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
(échalote) et pdt	tomates	haricots blancs	coquillettes	
yaourt arôme vanille BIO	bûche au lait de mélange		fromage à tartiner	edam BIO
	mousse au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais BIO	madeleine caramel beurre salé local circuit court
goüters:	goüters:	goüters:	goüters:	gouters:
barre patissière	baguette	pain de mie	baguette	céréales
petit fromage frais sucré	beurre et miel	fromage tranchette	gelée groseille	lait nature
	fruit frais	compote pomme HVE	liégeois parfum chocolat	
	Ces menus sont susceptibles d'	être modifiés en raison des aléas climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes</u> :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

nouvelle recette/nouveau produit



semaine du 22 au 26 janvier 2024

	seniaine (iu zz du zo jan	vier 2024	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	†aboulé		SAVOIE	sardine et beurre
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	batonnets à la mozarella	steak haché VBF sauce barbecue	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)
semoule	haricots verts (échalote) (et pdt)	petits pois CEE2	de terre fromage râpé) gratin savoyard volaille	riz et ratatouille
velouté aux fruits mixés		gouda	suisse aux fruits BIO	
	fruit frais de saison	spécialité pomme fraise	grillé cerises	crème dessert saveur chocola
gouters:	gouters:	goüters:	goüters :	goüters:
baguette	croissant	biscuit >30g	pain de mie	baguette
fromage à tartiner		lait nature	confiture fraise	pâte à tartiner
ananas au sirop	jus de fruits		flan parfum vanille	fruit frais
	Ces menus sont susceptibles d'	lêtre modifiés en raison des aléas climatiq	ues et/ou d'approvisionnements	
égendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VPE - Vianda Pavina Françaica	* - Diet contenent du none	navialla na aatta /naviaavi naadvit	AOC - Annallation Opining Contrôlés	ndt = namma da tanna

VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc LR = Label Rouge

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM



comaina du 20 ianvier au 02 février 2021

	semaine du 2	9 janvier au 02	tevrier 2024	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	laitue iceberg	salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)	potage	La Chandeleur chou blanc rémoulade
ailes de poulet LR	sauté bœuf VBF sauce curry	beignets de calamars et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat	crèpes fourrées jambon* fromage tarte fromage (emmental)
batonnière aux haricots plats (et pdt)	riz BIO à l'indienne	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	complet végé)	brocolis CEE2 et pdt persillés
saint nectaire AOP			yaourt sucré BIO local et circuit court	
fruit frais BIO	liégeois au chocolat	fruit frais de saison		crèpe au sucre (pâtisserie fraiche)
goüters:	goüters:	gouters:	gouters:	goüters:
biscuit >30g	baguette	pain au lait	riz soufflé	baguette
fromage frais nature	beurre	,	lait nature	fromage tranchette
miel	fruit frais	produit laitier frais		fruit frais
	Ces menus sont susceptibles d'	être modifiés en raison des aléas climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	
égendes :	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 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

niveau 2 pdt = pomme de terre

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 05 au 09 février 2024

	semaine (du 05 au 09 tevr	ier 2024	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromager emmental	Repas des ïles	velouté aux légumes BIO	carottes râpées
boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous	rôti de porc* LR (froid ou chaud) rôti poulet (froid ou chaud)	émincés de poulet LR sauce créole	boulettes de blé façon thai	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
semoule BIO et légumes couscous	lentilles et carottes CEE2	purée de pommes de terre et de patates douces	batonnière de légumes façon wok et riz	épinards sauce blanche (et pépinettes)
edam		velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	
compote de pomme HVE	fruit frais BIO	ananas frais		flan saveur vanille nappé caramel
goûters:	goüters:	gouters:	gouters:	goûters:
baguette barre chocolat au lait fruit frais	brioche tranches x2 liégeois au chocolat	biscuits fourrés parfum vanille spécialité pomme passion	pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	baguette pâte à tartiner fruit frais
<u> </u>	Ces menus sont susceptibles d	'être modifiés en raison des aléas climatiqu	es et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes</u> :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



MSC = pêche durable

Equivalent EGALIM

semaine du 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

S	semaine au 12 a	u 16 tevrier 20	24 : VS ZONE (
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Mardi Gras salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)			velouté potiron
tarte méditerranéenne	ailes de poulet LR	saucisses de Strasbourg* saucisses de volaille	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	cubes colin MSC sauce tomate
courgettes BIO et blé doré	pommes sourires et mayonnaise	flageolets	légumes façon pot au feu (et pdt)	semoule
fromage frais sucré		fromage frais à tartiner	saint paulin	suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	beignet fourré chocolat noisette sirop de grenadine	crème dessert parfum vanille	banane BIO	
gouters:	goüters:	goûters:	goûters:	goüters:
baguette fromage tranchette jus de fruit	pain de mie gelée groseille yaourt sucré	croissant fruit frais	baguette beurre et miel flan saveur vanille	biscuits palet breton x2 compote de pomme HVE
	Ces menus sont susceptibles d'	être modifiés en raison des aléas climatiq	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u> VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française* = Plat contenant du porc	# = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



10 mains du 10 mm 22 férmine 2021, VC ZONE C

	semaine du 19 a	u 23 février 20	24 : VS ZONE (
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			potage légumes	taboulé (à la semoule BIO)
lentilles sauce tomate végé	paupiette au veau sauce basquaise	rôti de bœuf VBF et cornichon	riz à la napolitaine au	colin d'Alaska pané MSC et citron
mezze penne	beignets de chou-fleur	petits pois CEE2 et carottes	poulet	haricots beurre CEE2
saint nectaire AOP	yaourt arôme vanille BIO	emmental à la coupe		
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille	fruit frais BIO	mousse au chocolat
gouters:	goüters:	goüters:	goüters:	goüters:
baguette	pain de mie	baguette	biscuits fourrés fraise x2	céréales
pâte à tartiner fruit frais	fromage tranchette jus de fruit	confiture de prune liégeois parfum vanille	spécialité pomme poire	lait nature
	Ces menus sont susceptibles d	'être modifiés en raison des aléas climatiq	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

1.6	gendes .
	VBF = Viande Bovine Française
	RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



domaine du 26 févirier au 01 mans 2022 : VC ZONE D

sen	naine du 26 tévi	rier au 01 mars	2023 : VS ZON	IF B
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO	céleri rémoulade au paprika		chou blanc vinaigrette au soja	
tarte au fromage	boulettes de bœuf VBF sauce aux olives	beignets de calamars et citron	émincés de volaille façon kebab	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à
brocolis CEE2 sauce blanche et pdt	purée de carottes BIO et pdt BIO	courgettes à la provençale et riz	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	l'aneth
		carré de l'est		yaourt sucré BIO local circuit court
fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	madeleine	spécialité pomme banane	fruit frais BIO
gouters:	goüters:	goüters:	goüters:	goüters:
pain au lait	baguette	baguette	marbré	baguette
jus de fruit	pâte à tartiner fruit frais	beurre et miel fruit frais	lait nature	fromage tranchette ananas au sirop
	Ces menus sont susceptibles d'	être modifiés en raison des aléas climatiq	ues et/ou d'approvisionnements	
égendes :	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 norc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC - Annellation Origine Contrôlée	ndt - nomme de terre

Legendes	·	

VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc LR = Label Rouge

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM

pdt = pomme de terre



- 2024 - MC ZONE D

	semaine du 04	au 08 mars 202	24 : VS ZONE B	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)		demi pamplemousse et sucre	Repas Allemagne potage poireaux pdt	
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	sauté de porc* LR, saucisse de Francfort sauté de poulet, saucisses de volaille	omelette BIO et emmental râpé
poélée de légumes	riz BIO	beignets de brocolis	pdt et chou choucroute	coquillettes BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	chaource AOP/AOC			yaourt sucré
	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	gaufre au chocolat	fruit frais de saison
goüters:	goüters:	goüters:	goüters:	gouters:
pain de mie	cookies	croissant	baguette	baguette
confiture fraise lait nature	fromage frais sucré	fruit frais	beurre et miel fruit frais	fromage à tartiner compote de pomme HVE
	Ces menus sont susceptibles o	l'être modifiés en raison des aléas climatiq	ques et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VDE - Vienda Pavina Enguarias	* = Dlat assitance t du mana		400 = 400	

<u>Bogonado -</u>
VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM



10 mains du 11 au 15 mars 2021

	semaine	e du 11 au 15 mai	rs 2024	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)	crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)		
paupiette au veau sauce barbecue	ailes de poulet LR	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	riz à l'orientale végé	pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron
semoule	trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO	purée de potimarron et pdt	(riz, pois chiches, carottes, oignons)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)
fromage frais arôme			gouda	saint nectaire AOP/AOC
	gélifié goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	banane	clafoutis cerises
goüters:	goüters:	goüters:	gouters:	goüters:
gâteau marbré	céréales au miel	baguette	baguette	baguette
yaourt sucré	lait nature	fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	gelée groseille crème dessert	barres chocolat au lait fruit frais
	Ces menus sont susceptibles d	'être modifiés en raison des aléas climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>-égendes :</u>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VDC - V: - I D - : - C : -	+ 01		100 1 11 11 0 11 0 11	

느	egenaes	÷	
	VAC	,	,.

VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc LR = Label Rouge

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM

pdt = pomme de terre



comaina du 10 au 22 mars 2021

semaine du 18 au 22 mars 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
Tavion ad boed) VBI			rôti de poulet et ketchup	
	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court	edam	petit fromage frais sucré		
fruit frais BIO	compote pomme HVE	fruit frais de saison	ananas au sirop	crème dessert saveur vanille
goüters :	goüters :	gouters:	gouters:	goüters:
baguette	brioche	biscuit >30g	baguette	pain au lait
fromage à tartiner jus de fruit	produit laitier frais	spécialité pomme cassis	barres chocolat x2 yaourt arôme	fruit frais
	Ces menus sont susceptibles d	être modifiés en raison des aléas climatiq	ues et/ou d'approvisionnements	
Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

Lég	enc	ies	:
			_

VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc LR = Label Rouge

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mars 2024

	semaine	du 25 au 29 ma	irs 2024	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté légumes BIO			
émincés de poulet LR sauce tandoori	goulash de bœuf VBF	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	rôti de porc* sauce charcutière rôti de poulet sauce charcutière	mezze penne à la napolitaine (plat complet
riz BIO à l'indienne	purée de chou-fleur et pomme de terre		poélée de légumes (échalote) et pdt	végé)
fromage frais sucré		yaourt arôme	crème anglaise	rondelé BIO
fruit frais de saison	moelleux amandes	fruit frais de saison	gâteau fondant chocolat	compote pomme HVE
goüters:	goüters:	goüters:	goüters:	gouters:
baguette	riz soufflé	baguette	baguette	biscuits fourrés fraise x2
pâte à tartiner	lait nature	fromage tranchette	confiture abricot	
compote de pomme HVE		jus de fruit	produit laitier frais	fruit frais
	Ces menus sont susceptibles d	'être modifiés en raison des aléas climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	
Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

<u>Ecgendes ·</u>
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