

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté potiron	carottes et courgettes crues râpées	<b>REPAS MONTAGNE</b> salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	omelette	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	<b>gratin savoyard aux lardons de porc*</b> <small>gratin savoyard aux lardons de volaille</small>	tarte flan au saumon
haricots verts BIO (échalotes)	semoule et ratatouille	blé doré		épinards sauce blanche et pépinettes
petit suisse arôme BIO				yaourt BIO sucré local circuit court
brioche des rois	fruit frais	gélifié parfum caramel	<b>compote pomme HVE</b>	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature	baguette confiture fraise lait nature et poudre choco	moelleux saveur amandes yaourt arôme	baguette pâte à tartiner fruit frais	tranches brioche x2 spécialité pomme pêche

*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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>nuggets de poulet (plein filet) et ketchup</p> <p>poêlée de légumes (échalotes) et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p><b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b></p> <p><b>riz BIO à la tomate</b></p> <p><b>cantal AOP</b></p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>batonnets mozzarella</p> <p>rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>ananas frais</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p><b>sauté de bœuf VBF BIO</b> sauce carbonade</p> <p>chou romanesco et semoule</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p><b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé</b></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
marbré petit fromage frais sucré	baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	céréales lait nature

*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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt à l'estragon		<i>REPAS RACLETTE</i>		salade verte vinaigrette au miel
cordon bleu de volaille	paupiette au veau sauce poivre	jambon* CEE2 (et cornichon)	émincés de poulet LR sauce façon tajine aux abricots secs	tortellini ricotta épinards sauce crème estragon
<b>trio de légumes BIO</b>	petits pois CEE2	rôti de poulet (et cornichon)	<b>semoule BIO et carottes CEE2</b>	
	tomme à la coupe	<i>pommes de terre</i>	yaourt arôme	
fruit frais	spécialité pomme passion	<i>fromage à raclette</i>	<b>fruit frais BIO #</b>	<b>crème dessert BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette confiture prune produit laitier frais	cake rocher framboise fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner lait nature	croissant 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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		betteraves vinaigrette et cubes mimolette	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	
ailles de poulet LR	saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate	rôti de bœuf froid VBF et ketchup	<b>nem's de légumes</b>	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	<small>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</small>	pommes rissolées	<b>riz BIO à la chinoise</b>	purée de courgettes CEE2 et pdt
pointe de brie	<b>edam BIO</b>			fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	fruit frais	<b>litchis au sirop</b>	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette gelée groseille petit fromage frais sucré	céréales lait nature	baguette barre chocolat lait jus de pomme	moelleux coco local circuit court produit laitier frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>CHANDELEUR</i></p> <p><i>émincés de poulet LR sauce caramel</i></p> <p><i>batonnière aux haricots plats</i></p> <p><i>produit laitier frais</i></p> <p><i>crêpe</i></p>	<p><i>carbonade de bœuf BIO VBF</i></p> <p>frites</p> <p>chaource AOP #</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées vinaigrette citron vert</p> <p>beignets de calamar et citron</p> <p>brocolis CEE2 au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p><i>suisse aux fruits BIO</i></p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p><i>coquillettes BIO et ratatouille</i></p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>marbré produit laitier frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>baguette beurre et miel compote pomme HVE</p>	<p>tranches brioche x2  fruit frais</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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 février 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
haché au veau sauce poivre	laitue iceberg	ailes de poulet LR	potage	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts CEE2 et pdt persillées	lasagnes ricotta épinards	purée de céleri CEE2 et pdt	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	riz et courgettes CEE2
coulommiers	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	fromage à tartiner	lentilles et carottes CEE2	<b>gouda BIO #</b>
fruit frais		spécialité pomme fraise	<b>fruit frais BIO #</b>	clafoutis cerises
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
moelleux citron yaourt sucré	baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao	croissant fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruit	céréales lait nature

*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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>REPAS ORIENTAL</p> <p><i>garniture couscous végé</i></p> <p>semoule BIO (aux raisins secs)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>dattes</p>	<p>salade de riz (riz, tomate, concombres)</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p>carottes BIO râpées</p> <p>saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>émincés de poulet LR sauce basquaise</p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain au lait</p> <p>spécialité pomme coing</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de pomme</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>carré fraise</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>produit laitier frais</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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	radis et beurre	velouté carottes		
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	sauté de porc* LR sauce curry	cordons bleus	steak haché de bœuf VBF sauce mironton	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
	<i>sauté de volaille sauce curry</i>			
<b>fusilli BIO à la tomate</b>	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	<b>haricots verts BIO</b>	
fromage frais sucré		yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
<b>fruit frais BIO #</b>	lingot marbré local circuit court		tarte aux pommes	<b>purée de pommes BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain de mie fromage tranchette produit laitier frais	baguette beurre et miel fruit frais	baguette confiture prune crème dessert	céréales lait nature	pain chocolat petit fromage frais sucré

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fruit frais</p>	<p><i>MARDI GRAS</i></p> <p><i>émincés de poulet LR</i> sauce orange</p> <p><i>pommes sourires</i></p> <p><b>suisse aux fruit BIO</b></p> <p><i>beignet</i> sirop de grenadine</p>	<p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>jambon* CEE2 et ketchup</p> <p><i>rôti de poulet et ketchup</i></p> <p><b>coquillettes BIO</b></p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p><b>hoki MSC doré au beurre</b></p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p><b>crème dessert BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat au lait compote pomme HVE	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit pompon chocolat yaourt sucré	marbré fruit frais	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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF sauce brune</p> <p>pdt rondes et choux de Bruxelles</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></p> <p>cake rocher pépites chocolat</p>	<p>omelette et emmental râpé</p> <p><b>semoule BIO et ratatouille</b></p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p><b>haché au cabillaud MSC</b></p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p><b>rôti de porc* LR (chaud ou froid)</b></p> <p><i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i></p> <p>lentilles CEE2 et carottes</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</b></p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage tranquette</p> <p>jus de pomme</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>tranches brioche x2</p> <p>yaourt arôme</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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
<b>émincés de poulet BIO</b> <b>sauce colombo</b>	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	<b>semoule BIO</b>	
<b>yaourt BIO sucré local</b> <b>circuit court</b>		camembert	velouté aux fruits mixés	
	spécialité pomme framboise	fruit frais		fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat lait petit fromage frais sucré	marbré fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat petit fromage frais arôme

*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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt <b>BIO</b> et cubes mimolette vinaigrette	salade verte	sauté de porc* sauce diabie <i>sauté de volaille sauce diabie</i>	chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron
ailes de poulet LR et ketchup	parmentier de bœuf VBF	lentilles CEE2	<b>riz BIO</b>	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
haricots beurre CEE2 (échalotes)	<b>suisse aux fruit BIO</b>	carré de l'est	pont l'évêque AOP #	crème anglaise
<b>fruit frais BIO #</b>		crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie gelée groseille produit laitier frais	céréales lait nature	pompon saveur chocolat fromage blanc sucré	baguette fromage tranchette 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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable