

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>CHANDELEUR</i></p> <p><i>taboulé</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p>	<p>carottes râpées vinaigrette citron vert</p> <p>beignets de calamar et citron</p>	<p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>omelette sauce façon piperade</p>
<p><b>trio de légumes BIO</b></p>	<p>frites</p>	<p>brocolis CEE2 au gratin et pdt</p>	<p><i>pizza fromage</i></p>	<p><b>coquillettes BIO et ratatouille</b></p>
<p><i>produit laitier frais</i></p>	<p>carré de l'est</p>	<p>fromage frais sucré</p>	<p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>	<p>tomme à la coupe</p>
<p><i>crêpe</i></p>	<p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>palets bretons x2</p>	<p>fruit frais</p>	<p>liégeois parfum chocolat</p>

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

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p><b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	---	---	---

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 février 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	laitue iceberg	sardine et beurre	crêpe emmental	chou rouge rémoulade et cubes mimolette
haché au veau sauce poivre	lasagnes ricotta épinards	pilon de poulet rôti et ketchup	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts BIO et pdt BIO persillées	yaourt BIO sucré local circuit court	purée de céleri CEE2 et pdt	lentilles et carottes CEE2	riz et courgettes CEE2
coulommiers		fromage à tartiner	fromage frais arôme	gouda BIO #
fruit frais	fruit frais	spécialité pomme fraise	fruit frais BIO #	clafoutis cerises

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

<b>Légendes :</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	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<b>REPAS ORIENTAL</b> concombres vinaigrette aux oignons	salade de riz (riz, tomate, concombres)	<b>carottes BIO râpées</b>	betteraves au vinaigre de framboise
sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu	<b>garniture couscous végé</b>	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	émincés de poulet sauce basquaise
légumes façon pot au feu (et pdt)	<b>semoule BIO (aux raisins secs)</b>	petits pois CEE2	flageolets au thym	pommes de terre façon sarladaise
yaourt arôme	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	edam individuel	emmental à la coupe
<b>fruit frais BIO #</b>	dattes	gaufrette parfum vanille	mousse chocolat	<b>banane BIO</b>

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
salade de lentilles CEE2	<b>céleri BIO</b> sauce fromage blanc	velouté carottes	salami* et cornichon <i>roulade de volaille pistachée et cornichon</i>	coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	sauté de porc* sauce curry <i>sauté de volaille sauce curry</i>	cordons bleus	steak haché de bœuf VBF sauce mironton	riz paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
mezze penne à la tomate	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	<b>haricots verts BIO</b>	
fromage frais sucré	fromage à tartiner	yaourt arôme	fromage ovale	carré de l'est
<b>fruit frais BIO #</b>	lingot marbré local circuit court	fruit frais	tarte aux pommes	<b>purée de pommes BIO</b>

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