

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves HVE sauce mimosa		<u>La Chandeleur</u> concombres vinaigrette	laitue iceberg
émincé de poulet <b>BIO</b> sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre		crêpes fourrées sauce au fromage	cubes de colin <b>MSC</b> sauce curry
gratin de chou fleur <b>BIO</b> (et pdt <b>BIO</b> )	frites		lentilles (carottes CEE2)	<b>riz BIO</b>
fromage AOP/AOC	<b>yaourt sucré BIO</b>		petit fromage frais arôme	fromage à tartiner
fruit frais de saison	orange (origine Corse)		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
radis beurre	palets fromager emmental		<b>velouté aux légumes BIO</b>	carottes râpées HVE
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* LR (froid ou chaud)		boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
<b>semoule BIO</b>	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>		coquillettes (et ratatouille)	<b>purée de pomme de terre BIO</b>
fromage AOP/AOC	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		<b>suisse aux fruits BIO</b>	camembert
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fromage frais sucré		fruit frais de saison HVE	flan saveur vanille nappé caramel
	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 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette		saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	macédoine
tarte méditerranéenne BIO	steak haché VBF sauce brune		sauté de bœuf VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki poêlé MSC
courgettes (et pdt)	beignets de brocolis		poelée de 4 légumes BIO et pdt	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à la coupe	yaourt sucré BIO local		petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
mousse au chocolat	biscuit		fruit frais de saison HVE	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 20 au 24 février 2023 VS ZONE B/C

LUNDI	MARDI mardi gras	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes rapées HVE	salade arlequin		betteraves HVE vinaigrette	concombres vinaigrette
émincé de poulet BIO sauce basquaise	paupiette au veau sauce barbecue		chili sin carne	colin d'Alaska pané MSC et citron
pommes de terre façon sarladaise	purée "orange" (pdt BIO, carotte, potiron)		riz BIO	haricots beurre CEE2 (échalotes)
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés		fromage AOP/AOC	fromage BIO
compote pomme banane	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme		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