

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		tomates sauce échalote	<b><u>La Chandeleur</u></b> concombres vinaigrette	
émincé de poulet BIO sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre	sauté bœuf VBF sauce mironton	crêpes fourrées sauce au fromage	cubes de colin MSC sauce curry
gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	frites	petits pois (et champignons)	lentilles (carottes CEE2)	riz BIO
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO		petit fromage frais arôme	<u>fromage à tartiner BIO</u>
fruit frais de saison	orange (origine Corse)	crème dessert BIO saveur chocolat	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  
productions de viande 2

pdt = pomme de terre

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>	carottes râpées HVE
	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	<b>émincés de poulet BIO sauce moutarde</b>	boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>		<b><u>coquillettes BIO et ratatouille</u></b>	<b>purée de pomme de terre BIO</b>
<b>semoule BIO</b>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	carottes CEE2 au gratin (et pdt)	<b>suisse aux fruits BIO</b>	
fromage AOP/AOC		yaourt arôme		
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	biscuit	fruit frais de saison HVE	flan saveur vanille nappé caramel

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  
productions de viande 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>	
tarte méditerranéenne BIO	steak haché VBF sauce brune	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki poêlé MSC
courgettes (et pdt)	beignets de brocolis	flageolets	poelée de 4 légumes BIO et pdt	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à la coupe	yaourt sucré BIO local	fromage à tartiner BIO	suisse aux fruits BIO	fromage AOP/AOC
mousse au chocolat		cocktail de fruits au sirop		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 producteurs de poisson  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 février 2023 VS ZONE B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>mardi gras</u>			
carottes rapées HVE	paupiette au veau sauce barbecue	roti de bœuf VBF et ketchup	betteraves HVE vinaigrette	colin d'Alaska pané MSC et citron
émincé de poulet BIO sauce basquaise	purée "orange" (pdt BIO, carotte, potiron)	semoule et ratatouille	chili sin carne	haricots beurre CEE2 (échalotes)
pommes de terre façon sarladaise	yaourt arôme BIO	emmental à la coupe	riz BIO	fromage BIO
suisse aux fruits BIO	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	fruit frais de saison HVE	fromage AOP/AOC	tarte aux pommes
			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 producteurs de poisson  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable