

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves HVE sauce mimosa		<b>La Chandeleur</b> concombres vinaigrette	laitue iceberg
émincé de poulet BIO sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre		crêpes fourrées sauce au fromage	cubes de colin MSC sauce curry
gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	frites		lentilles (carottes CEE2)	riz BIO
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO		petit fromage frais arôme	fromage à tartiner BIO
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
	<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)		<b>suisse aux fruits BIO</b>	camembert
fromage AOP/AOC	fromage frais sucré		fruit frais de saison HVE	flan saveur vanille nappé caramel
compote de pomme (allégée en sucre, 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 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable