

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 03 au 07 février 2025

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|--|----------|--|--|
| <p>CHANDELEUR</p> <p>taboulé (semoule <b>BIO</b>)</p> <p>émincés de poulet sauce caramel</p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>produit laitier frais</p> <p>crêpe</p> | <p>velouté légumes variés</p> <p>carbonade de bœuf <b>BIO</b> VBF</p> <p>frites</p> <p>chaource AOP #</p> <p>fruit frais</p> |          | <p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p>pizza fromage</p> <p>suisse aux fruits <b>BIO</b></p> <p>fruit frais</p> | <p>céleri rémoulade</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>coquillettes <b>BIO</b> et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</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                                |
|---------------------------------------|--------------------------------------|----------|-----------------------------------|---|
| velouté carottes                      | laitue iceberg                       |          | crêpe emmental                    | chou rouge rémoulade et cubes mimolette |
| haché au veau sauce poivre            |                                      |          | rôti de porc* LR (froid ou chaud) | colin d'Alaska MSC pané et citron       |
| haricots verts CEE2 et pdt persillées | lasagnes ricotta épinards            |          | rôti de poulet (chaud ou froid)   |   |
|                                       | yaourt BIO sucré local circuit court |          | lentilles et carottes CEE2        | riz et courgettes CEE2                  |
| coulommiers                           |                                      |          | fromage frais arôme               | gouda BIO #                             |
| fruit frais                           | biscuit                              |          | fruit frais BIO #                 | clafoutis cerises                       |

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

## Légendes :

VPF = 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