

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CHANDELEUR</p> <p>taboulé (semoule BIO)</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 BIO VBF</p> <p>frites</p> <p>carré de l'est</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>carottes râpées vinaigrette citron vert</p> <p>salade tomates et cœurs de palmier</p> <p>beignets de calamar et citron</p> <p>brocolis CEE2 au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>palets bretons x2</p> <p>galette bretonne</p>	<p>salade de maïs au thon</p> <p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p>pizza fromage</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>céleri rémoulade</p> <p>poelée de hoki doré au beurre MSC</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fromage ovale</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>jus de fruit</p>	<p>tranches brioche x2</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</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 = issu de 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	Menu validé par les enfants de VILLIERS 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	laitue iceberg	œuf dur mayonnaise	tarte poireaux	salade de tomates et pois chiches
bouchées de blé	lasagnes au bœuf VBF	pilon de poulet rôti et ketchup	rôti de porc* issu de LR froid	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts CEE2 et pdt persillées	yaourt sucré	purée de céleri CEE2 et pdt	rôti de poulet (chaud ou froid)	riz et courgettes CEE2
coulommiers	yaourt arôme	fromage à tartiner au choix	lentilles et carottes CEE2	gouda BIO #
emmental	fruit frais	spécialité pomme fraise	fromage frais arôme	clafoutis cerises
fruit frais	au choix	compote pomme HVE	fromage frais sucré	clafoutis pommes
au choix			fruit frais BIO #	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron yaourt nectar multifruits	baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao compote pomme HVE	croissant ourson guimauve fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop jus de fruit	céréales lait nature fruit frais

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

Légendes :	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 = issu de 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
<p>velouté potiron</p> <p>sauté de bœuf VBF RAV jus façon pot au feu</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>REPAS ORIENTAL <i>concombres vinaigrette aux oignons</i></p> <p>garniture couscous végé</p> <p>semoule BIO (aux raisins secs)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>dattes</p>	<p>salade de riz (riz, tomate, concombres) salade de pdt vinaigrette ciboulette</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré gaufrette parfum vanille gaufrette parfum chocolat</p>	<p>carottes BIO râpées</p> <p>saucisses de volaille</p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>betteraves au vinaigre de framboise</p> <p>salade de maïs et tomates</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais au choix</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain au lait barres chocolat noir x2 spécialité pomme coing</p>	<p>baguette fromage à tartiner jus de pomme compote pommes</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature</p>	<p>carré fraise lait nature fruit frais</p>	<p>baguette gelée groseille produit laitier frais jus de fruit</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 = issu de 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	céleri sauce fromage blanc	velouté carottes	roulade de volaille pistachée et cornichon	coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	radis et beurre	cordons bleus	steak haché de bœuf VBF RAV sauce mironton	tomates vinaigrette aux oignons
fusilli BIO à la tomate	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	haricots verts BIO	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO #	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
fromage frais arôme	lingot marbré local circuit court	yaourt sucré	tarte aux pommes	camembert
fruit frais BIO #	cake lingot fruits local circuit court	fruit frais au choix	tarte citron	purée de pommes BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage tranchette ananas au sirop	baguette beurre et miel fruit frais lait nature	baguette confiture prune crème dessert jus de fruit	céréales lait nature fruit frais	pain chocolat petit fromage frais jus d'orange

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 = issu de 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 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CHANDELEUR</p> <p>taboulé (<i>semoule BIO</i>)</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 BIO VBF</p> <p>frites</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées vinaigrette citron vert</p> <p>beignets de calamar et citron</p> <p>brocolis CEE2 au gratin et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>palets bretons x2</p>	<p>salade de maïs au thon</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>poelée de hoki doré au beurre MSC</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>jus de fruit</p>	<p>tranches brioche x2</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</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 = issu de 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	œuf dur mayonnaise	tarte poireaux	salade de tomates et pois chiches
bouchées de blé	lasagnes au bœuf VBF	pilon de poulet rôti et ketchup	rôti de porc* issu de LR froid	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts CEE2 et pdt persillées		purée de céleri CEE2 et pdt	rôti de poulet (chaud ou froid)	riz et courgettes CEE2
coulommiers	yaourt sucré	fromage à tartiner	fromage frais arôme	gouda BIO #
fruit frais	fruit frais	spécialité pomme fraise	fruit frais BIO #	clafoutis cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron yaourt nectar multifruits	baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao compote pomme HVE	croissant ourson guimauve fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop jus de fruit	céréales lait nature fruit frais

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 = issu de 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 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	REPAS ORIENTAL concombres vinaigrette aux oignons garniture couscous végé	salade de riz (riz, tomate, concombres)	carottes BIO râpées	betteraves au vinaigre de framboise
sauté de bœuf VBF RAV jus façon pot au feu	semoule BIO (aux raisins secs)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	saucisses de volaille	émincés de poulet sauce basquaise
légumes façon pot au feu (et pdt)	yaourt sucré	petits pois CEE2	flageolets au thym	pommes de terre façon sarladaise
yaourt parfum vanille BIO		petit fromage frais arôme	edam BIO #	emmental à la coupe
fruit frais BIO #	dattes	gaufrette parfum vanille	mousse chocolat	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au lait barres chocolat noir x2 spécialité pomme coing	baguette fromage à tartiner jus de pomme compote pommes	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	carré fraise lait nature fruit frais	baguette gelée groseille produit laitier frais jus de fruit

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 = issu de 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	céleri sauce fromage blanc	velouté carottes	roulade de volaille pistachée et cornichon	coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	sauté de volaille sauce curry	cordon bleu	steak haché de bœuf VBF RAV sauce mironton	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
fusilli BIO à la tomate	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	haricots verts BIO	
fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO #	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
fruit frais BIO #	lingot marbré local circuit court	fruit frais	tarte aux pommes	purée de pommes BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage tranchette ananas au sirop	baguette beurre et miel fruit frais lait nature	baguette confiture prune crème dessert jus de fruit	céréales lait nature fruit frais	pain chocolat petit fromage frais jus d'orange

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 = issu de 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