

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce façon béarnaise	velouté potiron	carottes et courgettes crues râpées	REPAS MONTAGNE salade verte vinaigrette aux oignons gratin savoyard aux lardons de porc* <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</i>	betteraves vinaigrette mimosa
haricots verts BIO (échalotes)	omelette	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue		tarte flan au saumon
petit fromage frais arôme	semoule et ratatouille	blé doré		épinards sauce blanche et pépinettes
brioche des rois	banane BIO	gélifié parfum caramel	purée pomme BIO	yaourt BIO sucré local circuit court
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature	baguette confiture fraise lait nature et poudre choco	moelleux saveur amandes yaourt arôme	baguette pâte à tartiner fruit frais	tranches brioche x2 spécialité pomme pêche

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 = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>nuggets de poulet (plein filet) et ketchup</p> <p>poêlée de légumes (échalotes) et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz BIO à la tomate</p> <p>saint paulin indiv</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>batonnets mozzarella</p> <p>rôti de porc* VPF (froid ou chaud)</p> <p><i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>ananas frais</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon)</p> <p><i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p>sauté de bœuf VBF sauce carbonade</p> <p>chou romanesco et semoule</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>mezze penne, ratatouille et emmental râpé</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>marbré</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage tranquette</p>	<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt à l'estragon</p> <p>crêpe emmental</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>purée de pomme BIO</p>	<p><i>REPAS RACLETTE</i></p> <p><i>jambon* qualité supérieure (et cornichon)</i> <i>rôti de poulet (et cornichon)</i></p> <p><i>pommes de terre</i></p> <p><i>fromage à raclette</i></p> <p><i>gaufre au chocolat</i> <i>jus de pommes</i></p>	<p>émincés de poulet sauce façon tajine aux abricots</p> <p>semoule et carottes CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>potage</p> <p>brandade de colin d'Alaska MSC</p> <p>crème dessert BIO vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette confiture prune produit laitier frais</p>	<p>cake rocher framboise fruit frais</p>	<p>pain de mie fromage à tartiner</p>	<p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>	<p>croissant 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 = 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 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet	saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate <small>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</small>	betteraves vinaigrette et cubes mimolette	NOUVEL AN CHINOIS salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame) nem's de légumes	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
chou-fleur BIO et pdt BIO		rôti de bœuf froid VBF et ketchup	riz BIO à la chinoise	purée de courgettes CEE2 et pdt
bûche au lait de mélange	edam BIO	pommes rissolées		fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	fruit frais	litchis au sirop	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette gelée groseille petit fromage frais sucré	céréales lait nature	baguette barre chocolat lait jus de pomme	moelleux coco local circuit court produit laitier frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>CHANDELEUR</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p> <p>trio de légumes BIO</p> <p><i>produit laitier frais</i></p> <p><i>crêpe</i></p>	<p>carbonade de bœuf VBF</p> <p>frites</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais BIO #</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>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p>	<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>tranches brioche x2</p> <p>fruit frais</p>

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 février 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>haché au veau sauce poivre</p> <p>haricots verts BIO et pdt BIO persillées</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>moelleux citron yaourt sucré</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>gouters :</p> <p>baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao</p>	<p>pilon de poulet rôti et ketchup</p> <p>purée de céleri CEE2 et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>spécialité pomme fraise</p> <p>gouters :</p> <p>croissant fruit frais</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>riz et courgettes CEE2</p> <p>gouda BIO #</p> <p>clafoutis cerises</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature</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 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p><i>REPAS ORIENTAL</i></p> <p><i>garniture couscous végé</i></p> <p>semoule BIO (aux raisins secs)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>dattes</p>	<p>salade de riz (riz, tomate, concombres)</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p>carottes BIO râpées</p> <p>saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>banane BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain au lait</p> <p>spécialité pomme coing</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de pomme</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>carré fraise</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>produit laitier 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 = 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
	céleri BIO sauce fromage blanc	velouté carottes		
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	sauté de porc* sauce curry <i>sauté de volaille sauce curry</i>	cordons bleus	steak haché de bœuf VBF sauce mironton	riz paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
mezze penne à la tomate	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	haricots verts BIO	
fromage frais sucré	lingot marbré local circuit court	yaourt arôme	fromage ovale	carré de l'est
fruit frais BIO #			tarte aux pommes	purée de pommes BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage tranchette	baguette beurre et miel fruit frais	baguette confiture prune crème dessert	céréales lait nature	pain chocolat petit fromage frais sucré

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 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fruit frais</p>	<p><i>MARDI GRAS</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce à l'orange</i></p> <p><i>pommes sourires</i></p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p><i>beignet</i></p> <p><i>sirop de grenadine</i></p>	<p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>jambon* qualité supérieure et ketchup</p> <p><i>rôti de poulet et ketchup</i></p> <p>coquillettes BIO</p> <p>montcendre</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>crème dessert BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat au lait compote pomme HVE	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit pompon chocolat yaourt sucré	marbré fruit frais	baguette pâte à tartiner 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 = 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 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF sauce brune	omelette et emmental râpé	concombres vinaigrette	palets fromagers emmental	
pdt rondes et choux de Bruxelles	semoule BIO et ratatouille	haché au cabillaud MSC	rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab
yaourt parfum vanille BIO	fromage frais arôme	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	lentilles CEE2 et carottes	gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais	liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette	céréales lait nature	baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise	tranches brioche x2 yaourt arôme

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 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>émincés de poulet sauce colombo</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p>	<p>pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i></p> <p>courgettes CEE2 persillées et pdt</p> <p>purée de pommes BIO</p>	<p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées BIO vinaigrette agrumes</p> <p>pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic</p> <p>fruit frais BIO #</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>marbré</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>gélifié parfum vanille</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais arôme</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 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt et cubes mimolette vinaigrette</p> <p>manchons de poulet et ketchup</p> <p>haricots beurre CEE2 (échalotes)</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade verte</p> <p>parmentier de bœuf VBF</p> <p>suisse aux fruit BIO</p>	<p>sauté de porc* sauce diable <i>sauté de volaille sauce diable</i></p> <p>lentilles CEE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>chili sin carne</p> <p>riz BIO</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie gelée groseille	céréales lait nature	pompon saveur chocolat fromage blanc sucré	baguette fromage tranchette 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 = 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