

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 <i>palets fromagers emmental</i></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 <i>galette de soja sauce tomate</i></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><i>pizza fromage</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>coquillettes BIO 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

<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 = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</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
velouté carottes	laitue iceberg		crêpe emmental	chou rouge rémoulade et cubes mimolette
haché au veau sauce poivre <i>bouchées de blé</i>	lasagnes ricotta épinards		rôti de porc* issu de Label Rouge (froid ou chaud) <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>chili sin carne</i>
haricots verts CEE2 et pdt persillées			lentilles et carottes CEE2	riz et courgettes CEE2
coulommiers	yaourt BIO sucré local circuit court		fromage frais arôme	gouda BIO #
fruit frais	fruit frais		fruit frais BIO #	clafoutis cerises

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