

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincé de poulet sauce colombo	colin d'Alaska (MSC) pané	concombres vinaigrette	RACLETTE	betteraves BIO sauce mimosa
haricots verts BIO (échalotes)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	boulettes agneau façon tajine	<i>jambon* qualité supérieure VPF (cornichon)</i> <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
petit fromage frais arôme	gouda	blé doré, courgettes, abricots secs	<i>pommes de terre</i>	
brioche des rois	fruit frais de saison	crème dessert BIO	<i>fromage à raclette</i>	fruit frais de saison
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
riz soufflé lait nature fruit frais	tranches brioches x2 barre chocolat au lait spécialité pomme fraise	biscuit >30g petit fromage frais arôme jus de fruits	baguette pâte à tartiner cocktail fruits au sirop	baguette confiture prune lait nature et poudre chocolat

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

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 15 au 19 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés		palets fromager emmental		
nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux petits légumes	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
poêlée de légumes (échalote) et pdt	riz BIO et concassé de tomates	haricots blancs	coquillettes	
yaourt arôme vanille BIO	bûche au lait de mélange		fromage à tartiner	edam BIO
	mousse au chocolat	fruit frais BIO	fruit frais BIO	madeleine caramel beurre salé local circuit court
gôters :	gôters :	gôters :	gôters :	gôters :
barre pâtissière petit fromage frais sucré jus de fruits	baguette beurre et miel fruit frais	pain de mie fromage tranchette compote pomme HVE	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

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 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>émincés de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>taboulé</p> <p>batonnets à la mozzarella</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>steak haché VBF sauce barbecue</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>gouda</p> <p>compote pommes BIO</p>	<p><i>SAVOIE</i></p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p> <p><i>gratin savoyard volaille</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p><i>grillé cerises</i></p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)</p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
baguette fromage à tartiner ananas au sirop	croissant barre chocolat noir x2 jus de fruits	biscuit >30g lait nature fruit frais	pain de mie confiture fraise flan parfum vanille	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

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 29 janvier au 02 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>manchons de poulet rôti</p> <p>batonnière aux haricots plats (et pdt)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>sauté bœuf VBF sauce curry</p> <p>riz BIO à l'indienne</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>duo carottes jaunes et oranges (échalotes)</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>betteraves sauce mimosa</p> <p>fusilli, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p>	<p><i>La Chandeleur</i></p> <p>tomates sauce échalote</p> <p><i>crêpes fourrées jambon* fromage</i> tarte fromage (emmental)</p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)</p>
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
biscuit >30g fromage frais nature miel	baguette beurre fruit frais	pain au lait barres chocolatX2 produit laitier frais	riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise	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

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 05 au 09 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous</p> <p>semoule BIO et légumes couscous</p> <p>edam</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti poulet (froid ou chaud)</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p><i>Repas des îles</i></p> <p>émincés de poulet sauce créole</p> <p>purée de pommes de terre et de patates douces</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>ananas frais BIO</p>	<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>batonnière de légumes façon wok et riz</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche (et pépinettes)</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p>
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	brioche tranches x2 confiture fraise liégeois au chocolat	biscuits fourrés parfum vanille spécialité pomme passion lait nature et poudre choco	pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	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

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 12 au 16 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte méditerranéenne	<i>Mardi Gras</i> salade arlequin (tomates, maïs, petits pois) manchons de poulet	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	velouté potiron
courgettes BIO et blé doré	pommes sourires et mayonnaise	flageolets	légumes façon pot au feu (et pdt)	semoule
fromage frais sucré	<i>crème dessert BIO parfum chocolat</i>	fromage à tartiner BIO	saint paulin	suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	sirop de grenadine	crème dessert parfum vanille	banane BIO	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette jus de fruit	pain de mie gelée groseille yaourt sucré	croissant barre chocolat x2 fruit frais	baguette beurre et miel flan saveur vanille	biscuits palet breton x2 compote de pomme HVE lait nature

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

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 19 au 23 février 2024 : VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce façon carbonara	paupiette au veau sauce basquaise	rôti de bœuf VBF et cornichon	betteraves vinaigrette	taboulé (à la semoule BIO)
coquillettes BIO	beignets de chou-fleur	petits pois BIO	riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)	colin d'Alaska pané MSC et citron
montcendre	yaourt arôme vanille BIO	emmental à la coupe		haricots beurre CEE2
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille	fruit frais BIO	mousse au chocolat
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture de prune liégeois parfum vanille	biscuits fourrés fraise x2 spécialité pomme poire lait nature	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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

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 26 février au 01 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>tarte au fromage</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade au paprika</p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>purée de carottes BIO et pdt BIO</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes BIO à la provençale et riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>madeleine</p>	<p>tomates vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>compote BIO</p>	<p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>marbré lait nature fruit frais</p>	<p>baguette fromage tranchette ananas au sirop</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

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 04 au 08 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)		laitue iceberg	<i>Repas Allemagne</i>	
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	velouté légumes BIO	omelette et emmental râpé
poêlée de légumes		beignets de brocolis	<i>sauté de porc*, saucisses de Francfort</i>	
	riz BIO		<i>sauté de poulet, saucisses de volaille</i>	coquillettes BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	coulommiers		pdt et chou choucroute	yaourt sucré
	fruit frais de saison	crème dessert BIO	<i>gaufre au chocolat</i>	fruit frais de saison
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
pain de mie confiture fraise lait nature	cookies fromage frais sucré jus de fruit	croissant lait nature et poudre choco fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage à tartiner compote de pomme 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

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 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>manchons de poulet rôti</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>	<p>crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>purée de potimarron et pdt</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>riz à l'orientale végé (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>gouda BIO</p> <p>banane</p>	<p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</p> <p>tomme</p> <p>clafoutis cerises</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
gâteau marbré yaourt sucré jus de fruit	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	baguette gelée groseille crème dessert	baguette barres chocolat au lait 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

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 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées BIO
	petits pois BIO	haricots verts BIO	jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>rôti de poulet et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
yaourt arôme	edam	petit fromage frais sucré	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais BIO	compote pomme HVE	fruit frais de saison	compote pomme BIO	crème dessert saveur vanille
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
baguette fromage à tartiner jus de fruit	brioche confiture fraise produit laitier frais	biscuit >30g lait nature spécialité pomme cassis	baguette barres chocolat x2 yaourt arôme	pain au lait nougat 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

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 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce tandoori	velouté légumes BIO		rôti de porc* sauce charcutière	mezze penne à la napolitaine (plat complet végé)
riz BIO à l'indienne	goulash de bœuf VBF	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	
fromage frais sucré	purée de chou-fleur et pomme de terre	yaourt arôme	trio de légumes BIO (échalotes) et pdt BIO	rondelé BIO
fruit frais de saison	moelleux amandes	fruit frais BIO	crème anglaise	compote pomme HVE
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
baguette pâte à tartiner compote de pomme HVE	riz soufflé lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture abricot produit laitier frais	biscuits fourrés fraise x2 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit

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