

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté potiron		<i>REPAS MONTAGNE</i> salade verte vinaigrette aux oignons	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette mimosa
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	<b>omelette BIO</b>		<i>gratin savoyard aux lardons de porc*</i>	tarte flan au saumon
<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>	<b>semoule BIO (et ratatouille)</b>		<i>gratin savoyard végété</i>	épinards sauce blanche et pépinettes
<b>petit suisse arôme BIO</b>				<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>
brioche des rois	<b>fruit frais BIO #</b>		<b>purée pomme BIO</b>	

*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 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>bouchées de blé</p> <p>poêlée de légumes (échalotes) et pdt</p> <p><b>fromage frais BIO</b></p>	<p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p><b>riz BIO</b> à la tomate</p> <p>cantal AOP</p> <p>mousse au chocolat</p>		<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i></p> <p><b>sauté de bœuf VBF BIO</b> sauce carbonade</p> <p>chou romanesco et semoule</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>carottes râpées BIO</b> à l'orange</p> <p><b>fusilli BIO</b>, ratatouille et emmental râpé</p> <p><b>yaourt BIO</b> parfum vanille</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
salade de pdt BIO à l'estragon				salade verte BIO vinaigrette au miel
crêpe emmental	paupiette au veau sauce poivre		émincés de poulet BIO sauce façon tajine aux abricots secs	brandade de colin d'Alaska MSC
trio de légumes BIO	petits pois CEE2		semoule BIO et carottes CEE2	
	tomme à la coupe		yaourt arôme	
fruit frais BIO #	spécialité pomme passion		fruit frais BIO #	crème dessert BIO local cicruit court

*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
nuggets de poulet BIO	saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate		NOUVEL AN CHINOIS salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
chou-fleur BIO et pdt BIO	lasagnes ricotta épinards		nem's de légumes	purée de légumes BIO et pdt
saint nectaire AOP	edam BIO		riz BIO à la chinoise	produit laitier frais BIO
fruit frais BIO #	éclair parfum chocolat		litchis au sirop	fruit frais BIO #

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>émincés de poulet LR sauce caramel</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p><i>crème fouettée</i></p> <p><i>crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)</i></p>	<p>carbonade <b>de bœuf BIO</b> <b>VBF</b></p> <p>frites</p> <p>chaource AOP #</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p>salade verte vinaigrette mimosa</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>	<p><b>céleri BIO</b> rémoulade</p> <p><b>omelette BIO</b> sauce façon piperade</p> <p><b>coquillettes BIO</b> et ratatouille</p> <p><b>crème dessert BIO</b></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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
haché au veau sauce poivre	laitue iceberg		crêpe emmental	
haricots verts BIO et pdt BIO persillées	tortelloni tomate mozzarella BIO		rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
coulommiers	yaourt BIO sucré local circuit court		lentilles et carottes CEE2	riz BIO (et courgettes BIO)
fruit frais BO #			fruit frais BIO #	gouda BIO #
				clafoutis cerises

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 BIO #</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>émincés de poulet BIO sauce ananas</p> <p>pommes sourires</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>beignet sirop de grenadine</p>		<p>jambon* CEE2 et ketchup <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes BIO et de pdt BIO</p> <p>crème dessert BIO local circuit court</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 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF sauce brune	<b>omelette BIO</b> et emmental râpé		palets fromagers emmental	
pdt rondes et choux de Bruxelles	<b>semoule BIO</b> et ratatouille		rôti de porc* LR (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	<b>riz BIO</b> à l'orientale et émincés de volaille kebab
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	fromage frais arôme		lentilles CEE2 et carottes	<b>fromage BIO</b>
cake rocher pépites chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>		<b>fruit frais BIO #</b>	<b>fruit frais BIO #</b>

*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
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>		<b>carottes râpées BIO</b> vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
<b>émincés de poulet BIO</b> sauce colombo	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>		pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	<b>tortelloni tomate</b> <b>mozzarella BIO sauce</b> <b>crème basilic</b>
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt		<b>semoule BIO</b>	
<b>yaourt BIO sucré local</b> circuit court			velouté aux fruits mixés	
	<b>purée de pommes BIO</b>			<b>fruit frais BIO #</b>

*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
salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette	salade verte BIO			
nuggets de poulet BIO			chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots beurre CEE2 (échalotes)	parmentier de bœuf VBF			
			riz BIO	chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO
	suisse aux fruit BIO		pont l'évêque AOP #	crème anglaise
fruit frais BIO #			fruit frais BIO #	gâteau 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

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