

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	REPAS VEGETARIEN <u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	tomates sauce échalote	betteraves BIO sauce mimosa	coleslaw (carotte chou blanc)
poulet BIO	crêpes au fromage	sauté bœuf VBF sauce mironton	<i>tortelloni au saumon (MSC) sauce aneth</i>	haché au veau sauce poivre
épinards sauce blanche (pdt)	lentilles (carottes)	purée aux légumes et pomme de terre		riz BIO
coulommiers	suisse aux fruits BIO	bûche au lait de mélange	yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO	crêpe au sucre (fraiche) jus de pomme	liégeois chocolat	orange sanguine	compote de pomme (HVE)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
riz soufflé lait nature	pain au lait fruit frais	baguette beurre fruit frais	brownie jus de fruit	baguette pâte à tartiner yaourt 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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	accras de morue	concombres vinaigrette	REPAS VEGETARIEN velouté aux légumes variés	Nouvel an Chinois carottes et chou blanc sauce coriandre beignets de calamars et citron
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	émincés de poulet sauce façon béarnaise	mezze penne, courgettes et cubes mimolette (plat complet)	<i>batonnière de légumes et riz façon wok</i>
semoule	haricots verts et beurre	chou fleur et brocolis (pdt)	fromage frais sucré	st paulin
camembert	yaourt arôme	petit fromage frais sucré	banane	spécialité pomme ananas
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	cake rocher chocolat		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuits fourrés fraiseX2	baguette barre choco lait crème dessert saveur vanille	pain de mie fromage à tartiner	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	barre marbré jus de fruit
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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 février 2021 vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
velouté de légumes nuggets de blé purée potimarron pomme de terre emmental à la coupe mousse au chocolat noir	mardi gras tomates et maïs steak haché VBF RAV sauce brune beignets de chou fleur velouté aux fruits mixés gaufre au sucre sirop de grenadine	concombres vinaigrette <i>quenelles de brochet</i> <i>sauce homardine</i> coquillettes (et ratatouille) fromage à la coupe fruit frais de saison	saucisson à l'ail* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> sauté de bœuf VBF façon pot au feu <i>pomme de terre</i> <i>carottes et chou vert</i> petit fromage frais sucré fruit frais de saison	laitue iceberg poêlée de merlu (MSC) doré au beurre épinards au gratin (pdt) fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant lait nature	baguette pâte à tartiner compote	baguette beurre produit laitier frais	tranches briocheX2 jus de fruit	baguette confiture 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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles pdt = accompagnement pomme de terre
 HVE : haute valeur environnementale MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 février 2021 vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes à l'orange	œuf dur mayonnaise	salade verte et maïs	velouté de légumes	chou blanc rémoulade
filet de poulet et son jus	pizza au fromage	miettes de thon sauce tomate	rôti de bœuf froid et ketchup	colin d'alaska pané et citron
riz	haricots verts	tortis	pommes de terre façon sarladaise	carottes et navets (pdt)
fromage à la coupe	fromage frais sucré	fromage à la coupe	yaourt arôme	st paulin
compote pomme banane	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	fruit frais de saison	tarte au chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
galette bretonne petit fromage frais arôme	baguette coque fromagère spécialité pomme poire	pain de mie confiture	crêpe fourrée chocolat lait nature	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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable