



LA FERTE ALAIS

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 boulettes agneau façon tajine	RACLETTE jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et cornichon) rôti de poulet (et cornichon)	betteraves BIO sauce mimosa
haricots verts BIO (échalotes)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	blé doré, courgettes, abricots secs	pommes de terre	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
petit fromage frais arôme	gouda	flan goût vanille nappé caramel	fromage à raclette	fruit frais de saison
brioche des rois	fruit frais de saison		fruit frais BIO	
gouters :				gouters :
riz soufflé lait nature	tranches brioches x2 spécialité pomme fraise	biscuit x30g 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 (plein filet)	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	edam BIO
yaourt arôme vanille BIO	bûche au lait de mélange		fromage à tartiner	madeleine caramel beurre salé local circuit court
gouters : barre pâtissière jus de fruits	gouters : baguette beurre et miel fruit frais	gouters : pain de mie fromage tranchette	gouters : baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	gouters : céréales lait nature

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

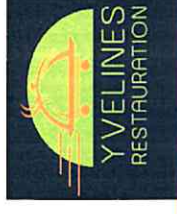
semaine du 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	taboulé	steak haché VBF sauce barbecue	SAVOIE	céleri rémoulade
émincés de poulet sauce façon béarnaise	batonnets à la mozzarella		gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)
semoule	haricots verts BIO (échalote)	petits pois CEE2	gratin savoyard volaille	riz BIO et ratatouille
velouté aux fruits mixés	fruit frais de saison	gouda	suisse aux fruits BIO	crème dessert saveur chocolat

gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner ananas au sirop	croissant jus de fruits	biscuit >30g lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais

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
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements			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
manchons de poulet rôti	laitue iceberg	salade de pdt ciboulette (pdt, vinaigrette, ciboulette)	betteraves BIO sauce mimosa	<i>La Chandeleur</i>
batonnière aux haricots plats (et pdt)	sauté bœuf VBF sauce curry	beignets de calamars et citron	fusilli, ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	tomates sauce échalote
coulommiers	riz BIO à l'indienne	duo carottes jaunes et oranges (échalotes)	yaourt sucré	crêpes fourrées
fruit frais BIO	liégeois au chocolat	fruit frais de saison		jambon* fromage <i>tarte fromage (emmental)</i>
gouters : biscuit >30g fromage frais nature miel	gouters : baguette beurre fruit frais	gouters : pain au lait produit laitier frais	gouters : riz soufflé lait nature	gouters : baguette fromage tranchette fruit frais

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

Légendes :	CEE2 : Certificat environnemental des exploitations de niveau 2			
VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable	
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	Equivalent EGALIM		



LA FERTE ALAIS

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 février 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de bœuf VBF et merguez jus couscous	palets fromager emmental	Repas des îles émincés de poulet sauce créole purée de pommes de terre et de patates douces velouté aux fruits mixés ananas frais	velouté aux légumes BIO boulettes de blé façon thai batonnière de légumes façon wok et riz petit fromage frais sucré	carottes râpées BIO hoki MSC (plein filet) doré au beurre épinards sauce blanche (et pépinettes) flan saveur vanille nappé caramel
	rôti de porc* (froid ou chaud) rôti poulet (froid ou chaud)			
	semoule BIO et légumes couscous			
fromage ovale	lentilles et carottes CEE2			
compote de pomme HVE	fruit frais BIO			
gouters : baguette barre chocolat au lait fruit frais		gouters : biscuits fourrés parfum vanille spécialité pomme passion		gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
brioches tranches x2		pain de mie fromage à tartiner		
liégeois au chocolat				
Légendes : VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = Label Rouge				
CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM 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	Mardi Gras salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)	saucisses de Strasbourg* saucisses de volaille	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	velouté potiron	
	courgettes BIO et blé doré	pommes sourires et mayonnaise	légumes façon pot au feu (et pdt)	cubes colin MSC sauce tomate	
		fromage frais sucré		saint paulin	semoule
fruit frais de saison	crème dessert BIO parfum chocolat sirop de grenadine	fromage frais à tartiner crème dessert parfum vanille	banane BIO	suisse aux fruits BIO	
gouters :		gouters :		gouters :	
baguette fromage tranchette jus de fruit	pain de mie gelée groseille	croissant fruit frais	baguette beurre et miel flan saveur vanille	biscuits palet breton x2 lait nature	
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
Légendes :		# = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit		CEE2 : Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM pdt = pomme de terre MSC = pêche durable	
VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande		VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc			
		LR = Label Rouge			

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)	colin d'Alaska pané MSC et citron
coquillettes BIO	beignets de chou-fleur	petits pois CEE2 et carottes	riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella)	haricots beurre CEE2	
montcendre	yaourt arôme vanille BIO	emmental à la coupe	fruit frais BIO		mousse au chocolat
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	chou parfum vanille			
gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gouters : pain de mie fromage tranchette	gouters : baguette confiture de prune liégeois parfum vanille	gouters : biscuits fourrés fraise x2 lait nature		
			gouters : céréales lait nature		

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

Légendes :		CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = Label Rouge	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 26 février au 01 mars 2023 : VS ZONE B

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

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)		laitue iceberg	Repas Allemagne	omelette et emmental râpé
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	velouté légumes BIO sauté de porc*, saucisses de Francfort sauté de poulet, saucisses de volaille	coquillettes BIO et ratatouille
poêlée de légumes	riz BIO	beignets de brocolis	pdt et chou choucroute	yaourt sucré
suisse aux fruits BIO	coulommiers	liégeois saveur vanille	gaufre au chocolat	fruit frais de saison
gouters : pain de mie confiture fraise		gouters : croissant fruit frais		gouters : baguette fromage à tartiner compote de pomme HVE

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

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

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

Equivalent EGALIM

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mars 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO paupiette au veau sauce barbecue semoule fromage frais arôme	salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette) manchons de poulet rôti trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO gélifié goût vanille nappé caramel	crêpe emmental (emmental, fromage, muscade) rôti de bœuf VBF froid et cornichon purée de potimarron et pdt fruit frais de saison	riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons) gouda BIO banane	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO) tomme clafoutis cerises
gouters : gâteau marbré jus de fruit		gouters : 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		CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM 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
yaourt arôme	petits pois BIO	haricots beurre (échalote) CEE2	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup rôti de poulet et ketchup)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
fruit frais BIO	spécialité pomme passion	petit fromage frais sucré	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
gouters : pain au lait				
baguette	brioche	biscuit >30g	baguette	fruit frais
fromage à tartiner	produit laitier frais	spécialité pomme cassis	barres chocolat x2	
jus de fruit			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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

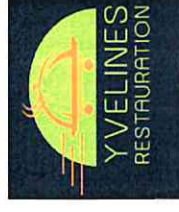
AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

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	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	rôti de porc* sauce charcutière rôti de poulet sauce charcutière	mezze penne à la napolitaine (plat complet végété)
riz BIO à l'indienne	goulash de bœuf VBF		trio de légumes BIO (échalotes) et pdt BIO	
fromage frais sucré	purée de chou-fleur et pomme de terre	yaourt arôme	crème anglaise	fromage à tartiner
fruit frais de saison	moelleux amandes	fruit frais de saison	gâteau fondant chocolat	compote pomme HVE
gouters :				
baguette pâte à tartiner compote de pomme HVE	riz soufflé lait nature	baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture abricot produit laitier frais	biscuits fourrés fraise x2 fruit frais

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

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