

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental		potage	carottes râpées HVE
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>		boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
semoule	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		coquillettes (et ratatouille)	purée de pommes de terre
emmental	fromage frais sucré		suisse arôme	camembert
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison HVE	flan saveur vanille nappé caramel

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
substituts de viande

pdT = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage	tomates vinaigrette		saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	macédoine
tarte méditerranéenne	steak haché VBF sauce brune		sauté de bœuf VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki poêlé MSC
courgettes (et pdt)	beignets de brocolis		poêlée de légumes et pdt	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à la coupe	yaourt sucré		petit fromage frais sucré	mimolette
mousse au chocolat	biscuit		fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison 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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
productions de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 février 2023 VS ZONE B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>mardi gras</u>			
carottes rapées HVE	salade arlequin		betteraves HVE vinaigrette	concombres vinaigrette
émincés de poulet sauce basquaise	paupiette au veau sauce barbecue		chili sin carne	colin d'Alaska pané MSC et citron
pommes de terre façon sarladaise	purée "orange" (pdt, carotte, potiron)		riz	haricots beurre CEE2 (échalotes)
suisse arôme	velouté aux fruits mixés		fromage à tartiner nature	carré de l'est
compote pomme banane	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme		fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes

*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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
substituts de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable