

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 janvier 2020 "BONNE ANNEE"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	betteraves vinaigrette	chou rouge rémoulade	pizza au fromage	<b>REPAS VEGETARIEN</b> salade verte sauce mimosa
sauté de bœuf VBF façon pot au feu	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne	pilon de poulet (et merguez)	rôti de porc* froid <i>rôti de poulet froid</i>	riz, carottes et cubes emmental (plat complet)
carottes (pomme de terre)	potatoes rissolées	purée courges pomme de terre	petits pois	yaourt arôme
fromage ovale	petit fromage frais sucré	tomme	fromage à tartiner	
galette à la frangipane	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais de saison	gâteau aux fruits confits

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

légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

# Aide UE à destination des écoles

**REPAS VEGETARIEN**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	<b>REPAS VEGETARIEN</b> salade de maïs (pois chiche)	céleri rémoulade	<b>LA RACLETTE</b> velouté potiron	salade de pépinette printanière
boulettes de bœuf VBF sauce colombo	palets fromagers emmental	sauté de bœuf VBF aux olives	jambon* qualité supérieure (et cornichon) <small>jambon de poulet</small>	poêlée colin d'alaska doré au beurre
semoule	haricots verts	riz (courgettes)	pommes de terre	chou fleur sauce blanche (pomme de terre)
camembert	yaourt sucré	fromage à tartiner	fromage à raclette	fromage frais sucré
compote de pomme	gâteau fourré chocolat	cocktail de fruits	fruit frais de saison	fruit frais de saison

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

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

**REPAS VEGETARIEN**

# Aide UE à destination des écoles

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	<b>REPAS VEGETARIEN</b> VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées	laitue iceberg	pâté de campagne* et cornichon <small>pâté de volaille et cornichon</small>	taboulé
daube de bœuf VBF	cordons bleus de volaille	rôti de porc* jus aux herbes <small>rôti de poulet jus aux herbes</small>	parmentier au thon	tarte tomate chèvre
coquillettes	pomme de terre et choux de Bruxelles	lentilles (et carottes)	fromage frais sucré	haricots beurre
petit fromage frais arôme	emmental à la coupe	coulommiers	fruit frais de saison	fromage à tartiner
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais de saison		spécialité pomme mirabelle

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

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>Nouvel an Chinois</u></p> <p>carottes et haricots mungo</p> <p>émincés de poulet sauce aigre douce</p> <p>batonnière de légumes (riz)</p> <p>st paulin</p> <p>litchis frais</p> <p>nectar de fruits exotiques</p>	<p><b>REPAS VEGETARIEN</b></p> <p>betteraves sauce fromage blanc</p> <p>œufs durs sauce blanche</p> <p>purée épinard pomme de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>madeleine</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte</p> <p>gratin savoyard* (jambon* pomme de terre fromage râpé)</p> <p><i>gratin savoyard à la volaille</i></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>banane</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>colin d'alaska pané et citron</p> <p>haricots verts</p> <p>pointe de brie</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>

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

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

**REPAS VEGETARIEN**

# Aide UE à destination des écoles

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
velouté potiron	laitue iceberg	demi pamplemousse (sucre)	accras de morue	coleslaw (carotte chou blanc)
bolognaise végétarienne (lentilles)	colin d'alaska sauce homardine	sauté bœuf VBF sauce miron-ton	rôti de porc* froid <i>rôti de poulet froid</i>	haché au veau sauce poivre
mezze penne	semoule (ratatouille)	carottes navets (pomme de terre)	haricots verts et beurre	riz
yaourt arôme	bûche au lait de mélange	emmental à la coupe	fromage frais sucré	fromage à tartiner
crêpe au sucre LA CHANDELEUR (fraiche)	fruit frais de saison	éclair au chocolat	fruit frais de saison	compote de pomme

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

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

# Aide UE à destination des écoles

REPAS VEGETARIEN

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 février 2020 vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	saucisson à l'ail* et cornichon <small>pâté de volaille et cornichon</small>	chou rouge rémoulade	REPAS VEGETARIEN carottes râpées	betteraves vinaigrette
carbonade de bœuf VBF	manchons de poulet rôtis	colin d'alaska sauce crème de poivrons	pâtes, courgettes et cubes mimolette (plat complet)	beignets de calamars et citron
poêlée de légumes (pomme de terre)	chou fleur au gratin (pomme de terre)	blé doré (ratatouille)	yaourt sucré	purée céleri pomme de terre
fromage frais sucré	petit fromage frais arôme	carré de l'est	gaufrettes parfum vanille	fromage ovale
fruit frais de saison	fruit frais de saison	liégeois chocolat		fruit frais de saison

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

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 février 2020 vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette	velouté aux légumes	REPAS VEGETARIEN	salade verte et maïs	céleri rémoulade
sauté de porc* sauce moutarde <i>émincés de poulet sauce moutarde</i>	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	salade pomme de terre sauce mimosa	miettes de thon sauce tomate	steak haché VBF RAV sauce brune
haricots verts	pommes de terre façon sarladaise	laitue iceberg	tortis	petits pois carottes
tomme	fromage frais sucré	fromage à tartiner	carré de l'est	yaourt arôme
fruit frais de saison	fruit frais de saison	pêche au sirop	spécialité pomme passion	moelleux chocolat

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

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc  
REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	<b>MARDI GRAS</b> salade arlequin (tomates, mais...)	carottes râpées	<b>REPAS VEGETARIEN</b> betteraves vinaigrette	œuf dur mayonnaise
sauté de bœuf VBF aux poireaux	filet de poulet et son jus	quenelles de brochet sauce crevettes	nuggets de blé	colin d'alaska pané et citron
semoule	beignets de salsifis	riz (champignons)	flageolets (carottes)	chou fleur au gratin (pomme de terre)
petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés	bûche lait de mélange	emmental à la coupe	fromage à tartiner
fruit frais de saison	gaufre au sucre sirop de grenadine	crème dessert chocolat	banane	fruit frais de saison

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

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 2 au 6 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
velouté potiron	chou rouge rémoulade	tomates vinaigrette	laitue iceberg	carottes râpées
boulettes aux lentilles jaunes jus aux épices	paupiette au veau sauce curry	sauté de bœuf VBF sauce au cidre	émincés de volaille à l'orientale	beignets de calamars (et citron)
semoule (pois chiches, carottes...)	haricots verts	salsifis (pomme de terre)	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	épinards au gratin (pomme de terre)
petit fromage frais arôme	camembert	fromage frais sucré	gouda	yaourt sucré
fruit frais de saison	mousse au chocolat	biscuit pompon cœur cacao	fruit frais de saison	fruit frais de saison

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

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
betteraves vinaigrette	carotte et céleri rémoulade	velouté légumes variés	pizza au fromage	tomates vinaigrette
goulash de bœuf VBF	palets fromagers chèvre		jambon* qualité supérieure <small>jambon de poulet</small>	colin d'alaska sauce fondue de poireaux
farfalles	chou fleur sauce blanche (pomme de terre)	parmentier au thon	haricots vert et beurre	riz
fromage frais à tartiner	fromage ovale	petit fromage frais sucré	st paulin	yaourt arôme
fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fruit frais de saison	gâteau fondant chocolat

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

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (tomates)	carottes râpées	taboulé	REPAS VÉGÉTARIEN salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	cassoulet* (saucisson à l'ail, saucisse)	nuggets de poulet (plein filet)	tortellini ricotta épinards (plat complet)	poêlée colin d'alaska doré au beurre
purée de pomme de terre	<small>cassoulet à la volaille</small>	haricots plats d'Espagne	fromage frais à tartiner	poêlée de légumes (pomme de terre)
petit fromage frais arôme	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner	fromage frais sucré
fruit frais de saison	liégeois chocolat	fruit frais de saison	banane	gâteau moelleux pomme caramel (pâtisserie fraiche)

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

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

REPAS VÉGÉTARIEN

# Aide UE à destination des écoles