

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		IFAC 78	<u>La Chandeleur</u>	
émincé de poulet BIO sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre	tomates sauce échalote	concombres vinaigrette	cubes de colin MSC sauce curry
gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	frites	sauté bœuf VBF sauce mironton	crêpes fourrées sauce au fromage	
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO	petits pois (et champignons)	lentilles (carottes CEE2)	riz BIO
fruit frais de saison	orange (origine Corse)	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner BIO
		crème dessert saveur chocolat	crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) sirop de grenadine	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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carbonade de bœuf VBF	palets fromager emmental	IFAC 78 <i>céleri rémoulade</i>	velouté aux légumes BIO	carottes râpées HVE
	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	<i>émincés de poulet sauce moutarde</i>	boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>			
semoule BIO	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	<i>carottes CEE2 au gratin (et pdt)</i>	<u>coquillettes BIO et ratatouille</u>	purée de pomme de terre BIO
fromage AOP/AOC		yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	<i>biscuit</i>	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
productions de légumes

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
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>tarte méditerranéenne BIO</p> <p>courgettes (et pdt)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce brune</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré BIO local</p>	<p>IFAC 78</p> <p><i>choux rouge HVE</i> <i>rémoulade</i></p> <p><i>saucisses de Strasbourg*</i> <i>saucisses de volaille</i></p> <p><i>flageolets</i></p> <p><i>fromage à tartiner nature</i></p> <p><i>cocktail de fruits au sirop</i></p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>poelée de 4 légumes BIO et pdt</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison HVE</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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des produits 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
IFAC 78	<u>mardi gras</u>		IFAC 78	
carottes rapées HVE	salade arlequin	céleri sauce au curry	betteraves HVE vinaigrette	concombres vinaigrette
émincés de poulet sauce basquaise	paupiette au veau sauce barbecue	roti de bœuf VBF et ketchup	chili sin carne	colin d'Alaska pané MSC et citron
pommes de terre façon sarladaise	purée "orange" (pdt, carotte, potiron)	semoule et ratatouille	riz	haricots beurre CEE2 (échalotes)
suisse arôme	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	fromage à tartiner nature	carré de l'est
compote pomme banane	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	fruit frais de saison HVE	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 produits de poisson

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable