

FORGES-LES-BAINS

Menus scolaire

Menus école maternelle page 2 à 13
Menus école élémentaire ... page 14

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté potiron	carottes et courgettes crues râpées	REPAS MONTAGNE salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon béarnaise	haché au veau sauce brune	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	gratin savoyard aux lardons de porc* <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</i>	tarte flan au saumon
haricots verts BIO (échalotes)	semoule et ratatouille	blé doré		épinards sauce blanche et pépinettes
petit suisse arôme BIO				yaourt BIO sucré local circuit court
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	compote pomme HVE	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuit lait nature	baguette confiture fraise lait nature et poudre choco	moelleux saveur amandes yaourt arôme	baguette pâte à tartiner fruit frais	tranches brioche x2 spécialité pomme pêche

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés		batonnets mozzarella	pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup	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 BIO sauce carbonade	mezze penne aux fruits de mer à l'italienne
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	riz BIO à la tomate	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais arôme	cantal AOP			
	mousse au chocolat	ananas frais	fruit frais BIO #	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
marbré petit fromage frais sucré	baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie fromage tranchette	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	céréales lait nature

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt à l'estragon	paupiette au veau sauce poivre	REPAS RACLETTE	émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs	salade verte vinaigrette au miel
cordon bleu de volaille	petits pois CEE2	<i>jumonville quarte supérieure (et cornichon)</i> rôti de poulet (et cornichon)	semoule BIO et carottes CEE2	brandade de colin d'Alaska MSC
trio de légumes BIO	tomme à la coupe	pommes de terre	yaourt arôme	
fruit frais	spécialité pomme passion	gaufre au chocolat	fruit frais BIO #	crème dessert BIO vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture prune produit laitier frais	cake rocher framboise fruit frais	pain de mie fromage à tartiner	baguette pâte à tartiner ananas au sirop	croissant 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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		betteraves vinaigrette et cubes mimolette	NOUVEL AN CHINOIS salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	
ails de poulet issu de Label Rouge	saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	nem's de légumes	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	<small>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</small>	pommes rissolées	riz BIO à la chinoise	purée de courgettes CEE2 et pdt
saint nectaire AOP	edam BIO			fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	fruit frais	litchis au sirop	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette gelée groseille petit fromage frais sucré	biscuit lait nature	baguette barre chocolat lait jus de pomme	moelleux coco local circuit court produit laitier frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR <i>émincés de poulet issu de Label Rouge sauce caramel</i> batonnière aux haricots plats produit laitier frais crêpe	 carbonade de bœuf BIO VBF pommes campagnardes chaource AOP # fruit frais	carottes râpées vinaigrette citron vert beignets de calamar et citron brocolis CEE2 au gratin et pdt fromage frais sucré	salade verte vinaigrette mimosa pizza royale* (jambon*, champignons, olives) <i>pizza fromage</i> suisse aux fruits BIO	potage poelée de hoki doré au beurre MSC coquillettes BIO et ratatouille liégeois parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage à tartiner	marbré produit laitier frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette confiture compote pomme HVE	tranches brioche x2 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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 10 au 14 février 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
haché au veau sauce poivre	laitue iceberg	ailes de poulet issu de Label Rouge	crêpe emmental	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts CEE2 et pdt persillées	lasagnes au bœuf VBF	purée de céleri CEE2 et pdt	rôti de porc* issu de Label Rouge (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	riz et courgettes CEE2
coulommiers	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	lentilles et carottes CEE2	gouda BIO #
fruit frais		spécialité pomme fraise	fruit frais BIO #	clafoutis cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron yaourt sucré	baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao	croissant fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruit	céréales lait nature

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF RAV jus façon pot au feu</p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>REPAS ORIENTAL</p> <p>merguez et légumes couscous</p> <p>semoule BIO (aux raisins secs)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>dattes</p>	<p>salade de riz (riz, tomate, concombres)</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p>carottes BIO râpées</p> <p>saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>émincés de poulet issu de Label Rouge sauce basquaise</p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain au lait</p> <p>spécialité pomme coing</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de pomme</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>carré fraise</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>produit laitier frais</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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 24 au 28 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes d'agneau sauce aux herbes	céleri sauce fromage blanc	velouté carottes	steak haché de bœuf VBF RAV sauce mironton	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
fusilli BIO à la tomate	sauté de porc* issu de Label Rouge sauce curry <i>sauté de volaille sauce curry</i>	cordon bleu	haricots verts BIO	
fromage frais sucré	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	saint nectaire AOP #	carré de l'est
fruit frais BIO #	lingot marbré local circuit court	yaourt arôme	tarte aux pommes	purée de pommes BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage tranchette	baguette beurre et miel fruit frais	baguette confiture prune crème dessert	céréales lait nature	pain chocolat petit fromage frais sucré

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

Légendes :	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	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	MARDI GRAS			carottes râpées
cordon bleu de volaille	émincés de poulet issu de LR sauce orange	paupiette au veau sauce romarin	jambon* CE2 et ketchup <small>rôti de poulet et ketchup</small>	hoki MSC doré au beurre
batonnière aux carottes jaunes	pommes sourires	haricots blancs aux oignons	coquillettes BIO	purée de courgettes CE2 et de pdt
	suisse aux fruit BIO	bûche au lait de mélange	cantal AOP #	
fruit frais	beignet sirop de grenadine	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	crème dessert BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat au lait compote pomme HVE	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit pompon chocolat yaourt sucré	marbré fruit frais	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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 10 au 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF RAV sauce brune	haché au veau sauce barbecue	concombres vinaigrette haché au cabillaud MSC	palets fromagers emmental rôti de porc* issu de Label Rouge (chaud ou froid) rôti de poulet (chaud ou froid)	 riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab
pdt rondes et choux de Bruxelles	semoule BIO et ratatouille	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt	lentilles CE2 et carottes	
yaourt parfum vanille BIO	fromage frais arôme			gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais	liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette	céréales lait nature	baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise	tranches brioche x2 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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo	manchons de poulet rôti	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni saumon sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	semoule BIO	
yaourt BIO sucré local circuit court		camembert	velouté aux fruits mixés	
	spécialité pomme framboise	fruit frais		fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait petit fromage frais sucré	marbré fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat petit fromage frais 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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette</p> <p>ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup</p> <p>haricots beurre CE2 (échalotes)</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade verte</p> <p>parmentier de bœuf VBF RAV</p> <p>suisse aux fruit BIO</p>	<p>sauté de porc* sauce diable <i>sauté de volaille sauce diable</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>chili con carne au bœuf VBF</p> <p>riz BIO</p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>fruit frais</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>chou-fleur CE2 au gratin et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait compote pomme HVE	pain de mie gelée groseille	céréales lait nature	pompon saveur chocolat fromage blanc sucré	baguette fromage tranchette 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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)	velouté potiron	carottes et courgettes crues râpées	REPAS MONTAGNE salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon béarnaise	haché au veau sauce brune	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue	gratin savoyard aux lardons de porc* <i>gratin savoyard aux lardons de volaille</i>	tarte flan au saumon
haricots verts BIO (échalotes)	semoule et ratatouille	blé doré	fromage blanc sucré	épinards sauce blanche et pépinettes
petit suisse arôme BIO	fromage à tartiner	mimolette	compote pomme HVE	yaourt BIO sucré local circuit court
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel		fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuit lait nature	baguette confiture fraise lait nature et poudre choco	moelleux saveur amandes yaourt arôme	baguette pâte à tartiner fruit frais	tranches brioche x2 spécialité pomme pêche

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

Légendes :	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	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	chou blanc BIO rémoulade	batonnets mozzarella	pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup	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 BIO sauce carbonade	mezze penne aux fruits de mer à l'italienne
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	riz BIO à la tomate	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	
fromage frais arôme	cantal AOP	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	yaourt BIO parfum vanille
fruit frais	mousse au chocolat	ananas frais	fruit frais BIO #	madeleine nature local circuit court
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
marbré petit fromage frais sucré	baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie fromage tranchette	baguette gelée groseille liégeois parfum chocolat	céréales lait nature

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt à l'estragon	céleri rémoulade	REPAS RACLETTE velouté poireaux pdt	macédoine	salade verte vinaigrette au miel
cordon bleu de volaille	paupiette au veau sauce poivre	Jambon quarte supérieure (et cornichon) rôti de poulet (et cornichon)	émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs	brandade de colin d'Alaska MSC
trio de légumes BIO	petits pois CEE2	pommes de terre	semoule BIO et carottes CEE2	gouda BIO
petit fromage frais sucré	tomme à la coupe	fromage à raclette	yaourt arôme	crème dessert BIO vanille
fruit frais	spécialité pomme passion	gaufre au chocolat jus de pommes	fruit frais BIO #	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture prune produit laitier frais	cake rocher framboise fruit frais	pain de mie fromage à tartiner	baguette pâte à tartiner ananas au sirop	croissant 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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	demi pamplemousse et sucre	betteraves vinaigrette et cubes mimolette	NOUVEL AN CHINOIS salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	œufs durs et mayonnaise
ails de poulet issu de Label Rouge	saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	nem's de légumes	colin d'Alaska MSC sauce crétoise
chou-fleur CEE2 persillé et pdt	<small>saucisses de volaille et haricots blancs à la tomate</small>	pommes rissolées	riz BIO à la chinoise	purée de courgettes CEE2 et pdt
saint nectaire AOP	edam BIO	yaourt sucré	fromage à tartiner nature	fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	fruit frais	litchis au sirop	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette gelée groseille petit fromage frais sucré	biscuit lait nature	baguette barre chocolat lait jus de pomme	moelleux coco local circuit court produit laitier frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR taboulé (semoule BIO) émincés de poulet issu de Label Rouge sauce caramel batonnière aux haricots plats produit laitier frais crêpe	velouté légumes variés carbonade de bœuf BIO VBF pommes campagnardes chaource AOP # fruit frais	carottes râpées vinaigrette citron vert beignets de calamar et citron brocolis CEE2 au gratin et pdt fromage frais sucré palets bretons x2	salade verte vinaigrette mimosa pizza royale* (jambon*, champignons, olives) pizza fromage suisse aux fruits BIO fruit frais	potage poelée de hoki doré au beurre MSC coquillettes BIO et ratatouille tomme à la coupe liégeois parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage à tartiner	marbré produit laitier frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette confiture compote pomme HVE	tranches brioche x2 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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 10 au 14 février 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	laitue iceberg	œuf dur mayonnaise	crêpe emmental	chou rouge rémoulade et cubes mimolette
haché au veau sauce poivre	lasagnes au bœuf VBF	ailes de poulet issu de Label Rouge	rôti de porc* issu de Label Rouge (froid ou chaud)	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots verts CEE2 et pdt persillées	yaourt BIO sucré local circuit court	purée de céleri CEE2 et pdt	rôti de poulet (chaud ou froid)	riz et courgettes CEE2
coulommiers		fromage à tartiner	fromage frais arôme	gouda BIO #
fruit frais	fruit frais	spécialité pomme fraise	fruit frais BIO #	clafoutis cerises
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron yaourt sucré	baguette confiture fraise lait nature + poudre cacao	croissant fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruit	céréales lait nature

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
gouters :				

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

Légendes :	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	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
gouters :				

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

Légendes :	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	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	MARDI GRAS salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)	salade quimpéroise (pdt, thon)	chou rouge rémoulade	carottes râpées
cordon bleu de volaille	émincés de poulet issu de LR sauce orange	paupiette au veau sauce romarin	jambon* CE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i>	hoki MSC doré au beurre
batonnière aux carottes jaunes	pommes sourires	haricots blancs aux oignons	coquillettes BIO	purée de courgettes CE2 et de pdt
fromage frais sucré	suisse aux fruit BIO	bûche au lait de mélange	cantal AOP #	saint paulin individuel
fruit frais	beignet sirop de grenadine	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	crème dessert BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat au lait compote pomme HVE	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit pompon chocolat yaourt sucré	marbré fruit frais	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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 10 au 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves vinaigrette ciboulette	concombres vinaigrette	palets fromagers emmental	macédoine
sauté de bœuf VBF RAV sauce brune	haché au veau sauce barbecue	haché au cabillaud MSC	rôti de porc* issu de Label Rouge (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab
pdt rondes et choux de Bruxelles	semoule BIO et ratatouille	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt	lentilles CE2 et carottes	
yaourt parfum vanille BIO	fromage frais arôme	coulommiers	suisse aux fruits BIO	gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais	liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette	céréales lait nature	baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise	tranches brioche x2 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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg vinaigrette au soja	carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo	manchons de poulet rôti	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni saumon sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	semoule BIO	fromage frais sucré
yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	camembert	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré
fruit frais BIO #	spécialité pomme framboise	fruit frais	madeleine miel local circuit court	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait petit fromage frais sucré	marbré fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat petit fromage frais 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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette	salade verte	carottes et céleri vinaigrette	velouté légumes BIO	salade de maïs et tomates
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup	parmentier de bœuf VBF RAV	sauté de porc* sauce diable <i>sauté de volaille sauce diable</i>	chili con carne au bœuf VBF	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots beurre CE2 (échalotes)		lentilles CE2	riz BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
yaourt nature + sucre	suisse aux fruit BIO	carré de l'est	pont l'évêque AOP #	crème anglaise
fruit frais BIO #	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait compote pomme HVE	pain de mie gelée groseille	céréales lait nature	pompon saveur chocolat fromage blanc sucré	baguette fromage tranchette 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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

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