

semaine du 06 au 10 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>crêpe emmental</i>	velouté potiron	carottes et courgettes crues râpées	<b>REPAS MONTAGNE</b> salade verte vinaigrette aux oignons	betteraves vinaigrette mimosa
<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>	omelette	boulettes au bœuf VBF sauce barbecue <i>boulettes soja sauce barbecue</i>	<b>gratin savoyard aux lardons de porc*</b> <i>gratin savoyard végété</i>	tarte flan au saumon <i>tarte au fromage (emmental)</i>
<b>petit suisse arôme BIO</b>	semoule et ratatouille	blé doré		épinards sauce blanche et pépinettes
brioche des rois	banane	gélifié parfum caramel	<b>compote pomme HVE</b>	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>



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

semaine du 13 au 17 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés		batonnets mozzarella	pâté de campagne* (et cornichon) <i>terrines de légumes</i>	carottes râpées à l'orange
nuggets de poulet (plein filet) et ketchup <i>bouchées de blé</i>	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b> <i>garniture provençale végété</i>	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>falafels</i>	<b>sauté de bœuf VBF BIO</b> sauce carbonade <i>galette de soja sauce tomate</i>	<b>fusilli BIO</b> , ratatouille et emmental râpé
poêlée de légumes (échalotes) et pdt	<b>riz BIO</b> à la tomate	lentilles et carottes CEE2	chou romanesco et semoule	<b>yaourt BIO</b> parfum vanille
fromage frais arôme	cantal AOP			
	mousse au chocolat	fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>	



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

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

semaine du 20 au 24 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt à l'estragon		<b>REPAS RACLETTE</b>		salade verte vinaigrette au miel
crêpe emmental	paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>jambon quarte supérieure (et cornichon)</i> galette de légumes	émincés de poulet issu de Label Rouge sauce façon tajine aux abricots secs <i>couscous végété</i>	brandade de colin d'Alaska MSC
<b>trio de légumes BIO</b>	petits pois CEE2	<b>pommes de terre</b>	<b>semoule BIO et carottes CEE2</b>	tortellini ricotta épinards sauce crème estragon
	tomme à la coupe	<i>fromage à raclette</i>	yaourt arôme	
<b>fruit frais</b>	spécialité pomme passion	<i>gaufre au chocolat</i> <i>jus de pommes</i>	<b>fruit frais BIO #</b>	<b>crème dessert BIO vanille</b>



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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

semaine du 27 au 31 janvier 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet <i>bouchées de blé</i>	saucisses rondelles fumées* et flageolets à la tomate <i>lasagnes ricotta épinards</i>	betteraves vinaigrette et cubes mimolette	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> <i>salade asiatique (carottes, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</i>	colin d'Alaska MSC sauce crétoise <i>boulettes de soja sauce crétoise végété</i>
chou-fleur CEE2 persillé et pdt		rôti de bœuf froid VBF et ketchup <i>omelette sauce tomate</i>	<b>nem's de légumes</b>	purée de courgettes CEE2 et pdt
saint nectaire AOP	<b>edam BIO</b>	pommes rissolées	<b>riz BIO à la chinoise</b>	fromage frais arôme
fruit frais	éclair parfum chocolat	fruit frais	<b>litchis au sirop</b>	fruit frais



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

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

semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>CHANDELEUR</b></p> <p><i>émincés de poulet sauce caramel palets fromagers emmental</i></p> <p><b>batonnière aux haricots plats</b></p> <p><i>produit laitier frais</i></p> <p><i>crêpe</i></p>	<p><b>carbonade de bœuf BIO VBF</b></p> <p><i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p><b>pommes campagnardes</b></p> <p><b>carré de l'est</b></p> <p><b>fruit frais</b></p>	<p><b>carottes râpées vinaigrette citron vert</b></p> <p><b>beignets de calamar et citron</b></p> <p><i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p><b>brocolis CEE2 au gratin et pdt</b></p> <p><b>fromage frais sucré</b></p>	<p><b>salade verte vinaigrette mimosa</b></p> <p><b>pizza royale* (jambon*, champignons, olives)</b></p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>	<p><b>céleri rémoulade</b></p> <p><b>omelette sauce façon piperade</b></p> <p><b>coquillettes BIO et ratatouille</b></p> <p><b>liégeois parfum chocolat</b></p>



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

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

## semaine du 10 au 14 février 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
haché au veau sauce poivre <i>bouchées de blé</i>	laitue iceberg	pilon de poulet rôti et ketchup <i>falafels et ketchup</i>	crêpe emmental	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>chili sin carne</i>
haricots verts CEE2 et pdt persillées	lasagnes ricotta épinards	purée de céleri CEE2 et pdt	ronde de porc issu de Label Rouge (froid ou chaud) <i>tortilla (1/2 enfant)</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



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

<b>Légendes :</b>	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

semaine du 17 au 21 février 2025 VACANCES ZONE B et C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu <i>tarte emmental</i></p> <p>légumes façon pot au feu (et pdt)</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>REPAS ORIENTAL</b></p> <p><b>garniture couscous végé</b></p> <p><b>semoule BIO (aux raisins secs)</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>dattes</p>	<p>salade de riz (riz, tomate, concombres)</p> <p><b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b></p> <p><i>galette de légumes</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p><b>carottes BIO râpées</b></p> <p>saucisses de strasbourg*</p> <p><i>palets fromagers chèvre</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p><i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais</p>



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

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

## semaine du 24 au 28 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	céleri sauce fromage blanc	velouté carottes		
boulettes blé, pois chiche, tomates et basilic BBC	sauté de porc* issu de Label Rouge sauce curry	cordons bleus	steak haché de bœuf VBF sauce mironton	riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC et fruits de mer
	<i>galette de soja sauce curry</i>	<i>bouchées de blé</i>	<i>tortilla (1/2 enfant)</i>	riz à l'orientale végétal
<b>fusilli BIO à la tomate</b>	purée de potiron et pdt	<b>chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)</b>	<b>haricots verts BIO</b>	
fromage frais sucré		yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
<b>fruit frais BIO #</b>	lingot marbré local circuit court		tarte aux pommes	<b>purée de pommes BIO</b>



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



semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	<b>MARDI GRAS</b>			carottes râpées
tarte fromage (emmental)	<i>émincés de poulet sauce à l'orange</i>	paupiette au veau sauce romarin	jambon* CE2 et ketchup	hoki MSC doré au beurre
batonnière aux carottes jaunes	<i>boulettes de soja sauce orange</i>	<i>falafels</i>	<i>garniture de lentilles à la tomate</i>	
	<b>pommes sourires</b>	haricots blancs aux oignons	<b>coquillettes BIO</b>	purée de courgettes CE2 et de pdt
	<b>suisse aux fruit BIO</b>	bûche au lait de mélange	cantal AOP #	
fruit frais	<i>beignet</i>	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	<b>crème dessert BIO</b>
	<i>sirop de grenadine</i>			



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

semaine du 10 au 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF sauce brune <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>pdt rondes et choux de Bruxelles</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></p> <p>cake rocher pépites chocolat</p>	<p>omelette et emmental râpé</p> <p><b>semoule BIO et ratatouille</b></p> <p>fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais</b></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p><b>haché au cabillaud MSC</b></p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>rôti de porc* issu de Label Rouge (chaud ou froid) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CE2 et carottes</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</b></p> <p><i>riz à l'orientale végété</i></p> <p>gouda à la coupe</p> <p><b>fruit frais</b></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

## semaine du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>terrines de légumes</i>		carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo <i>crêpe champignons</i>	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de soja sauce piperade</i>	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	<b>courgettes CE2 persillées et pdt</b>	purée de potiron et de pdt	<b>semoule BIO</b>	
<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>		camembert	velouté aux fruits mixés	
	spécialité pomme framboise	fruit frais		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

semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette	salade verte			
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup <i>tarte méditerranéenne</i>	parmentier de bœuf VBF	sauté de porc* sauce diable <i>falafels</i>	chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé</i>
haricots beurre CE2 (échalotes)	<i>parmentier végété aux légumes</i>	lentilles CE2	riz BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
	suisse aux fruit BIO	carré de l'est	pont l'évêque AOP #	crème anglaise
fruit frais BIO #		crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau 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 = 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