

ORMOY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>	velouté légumes variés	carottes râpées vinaigrette citron vert	salade verte vinaigrette mimosa	céleri rémoulade
<b>taboulé (semoule BIO)</b>	carbonade <b>de bœuf BIO</b> <b>VBF</b>	beignets de calamar et citron	<u>pizza fromage</u>	omelette sauce façon piperade
<b>émincés de poulet sauce caramel</b>	frites	brocolis CEE2 au gratin et pdt	<b>suisse aux fruits BIO</b>	<b>coquillettes BIO</b> et ratatouille
<b>batonnière aux haricots plats</b>	chaource AOP #	fromage frais sucré	fruit frais	tomme à la coupe
<b>produit laitier frais</b>	fruit frais	palets bretons x2		liégeois parfum chocolat
<b>crêpe</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

ORMOY



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 février 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	laitue iceberg	sardine et beurre	crêpe emmental	chou rouge rémoulade et cubes mimolette
haché au veau sauce poivre	lasagnes ricotta épinards	pilon de poulet rôti et ketchup	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	lentilles et carottes CEE2	riz et courgettes CEE2
coulommiers	fruit frais	fromage à tartiner	fromage frais arôme	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

## 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

ORMOY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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

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

ORMOY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 février 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	céleri sauce fromage blanc	velouté carottes	salami* et cornichon	coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
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	<b>riz BIO paëlla cubes colin d'alaska MSC</b> et fruits de mer
<b>fusilli BIO à la tomate</b>	purée de potiron et pdt	chou-fleur CEE2 au gratin (et pdt)	<b>haricots verts BIO</b> et blé doré	
fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO #</b>	yaourt arôme	saint nectaire AOP #	carré de l'est
<b>fruit frais BIO #</b>	lingot marbré local circuit court	fruit frais	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