Menus Communs Restauration Scolaire
BELIN / MUNIER 70 VESOUL

Semaine 07
du 10 au 14 février 2025

Traçabilité de la viande

Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2022 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Jour	Déjeuner	Céréale contenant du gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Lundi 10	*Charcuterie ou*			X				X							
	*Salade de mâche, œuf dur**			X							X				
	Steak haché Bio VBF ou*														
	Filet de poisson meunière	X			X										
	*Semoule**	X													
	*Ratatouille**														
	Fromage portion ou Yaourt nature							X							
	Gaufre au sucre ou*	X		X				X							
	Glace ou	X					X	X	X						
	Fruit														
Mardi 11 Salad'Bar	*Buffet de crudités**										X				
	Vol-au-vent (quenelle nature, champignons)*	X		X				X							
	*Riz pilaf**														
	*Julienne de légumes**							X							
	Fromage à la coupe ou Yaourt nature							X							
	Fromage blanc au miel / framboise ou*							X							
	Baba à la chantilly	X		X				X							
Mercredi 12 Menu d'Orient	*Salade verte**										X				
	*Kebab**							X							
	*Pommes sautées**														
	Fromage portion ou Yaourt nature							X							
	*Salade d'orange / pamplemousse**														
Jeudi 13 Salad'Bar	*Buffet de crudités ou*									X	X				
	*Bar à soupe**							X							
	Rôti de porc au chorizo ou							X							
	*Sauté de bœuf au paprika**														
	*Purée "pommes de terre de la Ferme"**							X							
	*Crumble de butternut **							X							
	Fromage à la coupe ou Yaourt nature							X							
	*Eclair**	X		X				X	X						
Vendredi 14 Salad'Bar	*Buffet de salades**									X	X				
	Cuisse de poulet marinée ou														
	*Filet de poisson à la crétoise**				X										
	*Choux-fleurs**							X							
	*Epinards gratinés**							X							
	Fromage à la coupe ou Yaourt nature							X							
	Dessert lacté Bio et local ou*							X							
	Fruit														
Petit-déjeuner															
	Café, thé, jus de fruits														
	Lait							X							
	Chocolat en poudre							X	X						
	Yaourt, fromage							X							
	Céréales	X													
	Pain	X													
	Confitures, miel de la ferme														

Viande

Jour	Bovine France	Bovine Europe	Porcine France	Porcine Europe	Ovine France	Ovine Europe	Volaille France	Volaille Europe
Lundi 10								
Mardi 11								
Mercredi 12								
Jeudi 13								
Vendredi 14								

Légende

*Menu conseillé signalé par**

Plat fait maison

Alternative végétale

Compte tenu des arrivages et des variations d'effectifs, quelques modifications peuvent êtres apportées à ce menu

G. LABBAYE

Chef de cuisine SCR

B. MORLON

Secrétaire Générale de l'EPL Vesoul Agrocampus

Menus Communs Restauration Scolaire
BELIN / MUNIER 70 VESOUL

Semaine 07
du 10 au 13 février 2025

Traçabilité de la viande

Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2022 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Jour	Dîner	Céréale contenant du gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Lundi 10 Menu sans viande	*Surimi sauce cocktail**		■	■			■	■			■				
	*Spaghettis sauce tomate**	■		■				■							
	Fromage portion ou Yaourt nature							■							
	*Salade de fruits**														
Mardi 11	*Toast de mousse de jambon**	■		■											
	*Poisson meunière**	■			■										
	*Petits pois carottes**							■							
	Fromage portion ou Yaourt nature							■							
	*Crème renversée caramel**			■				■							
Mercredi 12	*Salade de fond d'artichaut**										■				
	*Filet de dinde sauce moutarde**							■			■				
	*Lentilles**														
	Fromage portion ou Yaourt nature							■							
	*Chouquette en S**	■		■				■							
Jeudi 13	*Salade comtoise**								■		■				
	*Lasagnes**	■						■							
	Fromage portion ou Yaourt nature							■							
	Cube de mangue, crème pâtissière ou*	■		■				■							
	Pain d'épices	■		■				■							
Vendredi 14															
	Petit-déjeuner														
	Café, thé, jus de fruits														
	Lait							■							
	Chocolat en poudre							■							
	Yaourt, fromage							■							
	Céréales	■													
	Pain	■													
	Confitures, miel de la ferme														

Viande

	Bovine		Porcine		Ovine		Volaille	
	France	*Europe*	*France*	*Europe*	*France*	*Europe*	*France*	*Europe*
Lundi 10								
Mardi 11								
Mercredi 12								
Jeudi 13								
Vendredi 14								

Légende

*Menu conseillé signalé par**

Plat fait maison

Alternative végétale

Compte tenu des arrivages et des variations d'effectifs, quelques modifications peuvent êtres apportées à ce menu

G. LABBAYE

Chef de cuisine SCR

B. MORLON

Secrétaire Générale de l'EPL Vesoul Agrocampus

Menus Communs Restauration Scolaire
BELIN / MUNIER 70 VESOUL

Semaine 08
du 17 au 21 février 2025

Traçabilité de la viande

Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2022 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Jour	Déjeuner	Céréale contenant du gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Lundi 17	*Tarte au fromage et au thon ou*	■		■	X			■							
	*Salade composée**										■				
	Côte de porc ou														
	*Escalope de poulet grillée**														
	*Haricots persillés**							■							
	Fromage portion ou Yaourt nature							■							
	Liégeois chocolat / café	■					■	■	■						
Mardi 18 Menu Asiatique	*Nem ou*	■					■								
	*Samoussa**	■					■								
	Sauté de porc au caramel ou							■							
	*Cuisse de canette aux 4 épices**														
	*Spaghettis aux légumes**	■		■				■			■				
	Fromage à la coupe ou Yaourt nature							■							
	Beignet d'ananas ou	■		■				■							
	*Salade de fruits**														
Mercredi 19 Menu Mexicain	*Avocat, Houmous de maïs, Guacamole**										■				
	*Chili con carne**														
	Fromage portion ou Yaourt nature							■							
	Churros	■													
	*Smoothie pomme banane**							■							
Jeudi 20 Salad'Bar	*Buffet de crudités**									■	■				
	Sauté de canard ou														
	*Rôti de veau Orloff**							■							
	*Frites**														
	*Tomate provençale**	■													
	Fromage à la coupe ou Yaourt nature							■							
	Framboises à la chantilly ou*							■							
	Gâteau basque	■		■				■	■						
Vendredi 21 Salad'Bar	*Buffet de crudités ou*										■				
	*Bar à soupe**							■							
	*Pot-au-feu traditionnel**														
	Fromage à la coupe ou Yaourt nature							■							
	Dessert lacté Bio et local ou*							■							
	Fruit														
Petit-déjeuner															
	Café, thé, jus de fruits														
	Lait							■							
	Chocolat en poudre							■	■						
	Yaourt, fromage							■							
	Céréales	■													
	Pain	■													
	Confitures, miel de la ferme														

Viande

Jour	Bovine		Porcine		Ovine		Volaille	
	France	*Europe*	*France*	*Europe*	*France*	*Europe*	*France*	*Europe*
Lundi 17								
Mardi 18								
Mercredi 19								
Jeudi 20								
Vendredi 21								

Légende

*Menu conseillé signalé par**

Plat fait maison

Alternative végétale

Compte tenu des arrivages et des variations d'effectifs, quelques modifications peuvent êtres apportées à ce menu

G. LABBAYE

Chef de cuisine SCR

B. MORLON

Secrétaire Générale de l'EPL Vesoul Agrocampus

Menus Communs Restauration Scolaire
BELIN / MUNIER 70 VESOUL

Semaine 08
du 17 au 21 février 2025

Traçabilité de la viande

Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2022 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Jour	Dîner	Céréale contenant du gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Lundi 17	*Assiette de charcuterie bacon / rosette**							■					■		
	*Rôti de porc au cidre**												■		
	*Polenta crémeuse**							■							
	Fromage portion ou Yaourt nature							■							
	Mousse au chocolat ou			■				■	■						
	*Fruit**														
Mardi 18	*Œuf "mayonnaise persillée"**			■							■				
	*Chipolata / Merguez**														
	*Pommes röstis**														
	Fromage portion ou Yaourt nature							■							
	*Ile flottante caramel beurre salé**			■				■							
Mercredi 19	*Mousse de foie**	■		■				■							
	*Sauté de dinde à la provençale**														
	*Semoule**	■													
	Fromage portion ou Yaourt nature							■							
	*Ananas au sirop**														
Jeudi 20	*Concombres**										■				
	*Beignets de calamars**	■	■	■											
	*Duo de choux-fleurs et brocolis**							■							
	Fromage portion ou Yaourt nature							■							
	*Panna cotta au coulis d'abricot**							■							
Vendredi 21															

Viande	Bovine		Porcine		Ovine		Volaille	
	France	*Europe*	*France*	*Europe*	*France*	*Europe*	*France*	*Europe*

Petit-déjeuner	Céréale contenant du gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Café, thé, jus de fruits														
Lait							■							
Chocolat en poudre							■							
Yaourt, fromage							■							
Céréales	■													
Pain	■													
Confitures, miel de la ferme														

Légende

*Menu conseillé signalé par**

Plat fait maison

Alternative végétale

Compte tenu des arrivages et des variations d'effectifs, quelques modifications peuvent êtres apportées à ce menu

G. LABBAYE

Chef de cuisine SCR

B. MORLON

Secrétaire Générale de l'EPL Vesoul Agrocampus