

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fruit frais</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>émincés de poulet sauce à l'orange</p> <p><i>boulettes de soja sauce orange</i></p> <p>pommes sourires</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>beignet</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p><i>falafels</i></p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>jambon* CEE2 et ketchup</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>crème dessert BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		biscuit pompon chocolat yaourt sucré nectar multifruits		

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

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
<p><u>boulettes de blé façon thaï</u></p> <p>pdt rondes et choux de Bruxelles</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>cake rocher pépites chocolat</p>	<p>omelette et emmental râpé</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>haché au cabillaud MSC</p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>rôti de porc* LR (chaud ou froid) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2 et carottes</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</p> <p><i>riz à l'orientale végé</i></p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		céréales lait nature fruit frais		

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 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 LR 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	courgettes CEE2 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 confiture fraise gélifié parfum vanille		

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 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette	salade verte	sauté de porc* sauce diable <i>falafels</i>	chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron
ailes de poulet LR et ketchup <i>tarte méditerranéenne</i>	parmentier de bœuf VBF	lentilles CEE2	riz BIO	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
haricots beurre CEE2 (échalotes)	<i>parmentier végété aux légumes</i>	carré de l'est	<u>mimolette</u>	crème anglaise
fruit frais BIO #	suisse aux fruit BIO	crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		céréales lait nature fruit frais		

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