

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* CE2 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 CE2 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 = 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
<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 CE2 sauce blanche et pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>ronde de porc issu de Label Rouge (chaud ou froid) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CE2 et carottes</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</p> <p>riz à l'orientale végé</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 = issu de 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
<p>taboulé</p> <p>emincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo <i>crêpe champignons</i></p> <p>poêlée de légumes</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p>	<p>pâté de foie* et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p>quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i></p> <p>courgettes CE2 persillées et pdt</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de soja sauce piperade</i></p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées vinaigrette agrumes</p> <p>pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole</p> <p>semoule BIO</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic</p> <p>fruit frais</p>
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 = issu de 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
<p>salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette</p> <p>ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup</p> <p><i>tarte méditerranéenne</i></p> <p>haricots beurre CE2 (échalotes)</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade verte</p> <p>parmentier de bœuf VBF</p> <p><i>parmentier végété aux légumes</i></p> <p>suisse aux fruit BIO</p>	<p>sauté de porc* sauce diable</p> <p><i>falafels</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>chili sin carne</p> <p>riz BIO</p> <p><u>mimolette</u></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 :
		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 = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable