

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de blé doré	MARDI GRAS			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	pommes sourires	haricots blancs aux oignons (et carottes)	<i>rôti de poulet et ketchup</i>	purée de courgettes CE2 et de pdt
	suisse aux fruit BIO	bûche au lait de mélange	coquillettes BIO (et fondue de poireaux)	
	beignet	fruit frais	cantal AOP #	
fruit frais BIO #			cocktail de fruits au sirop	crème dessert BIO

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

gouters :

		madeleine produit laitier frais 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
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes (et blé doré)	courgettes CE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	semoule BIO et brunoise de légumes	
yaourt BIO sucré local circuit court		camembert	velouté aux fruits mixés	
	spécialité pomme framboise	fruit frais		fruit frais

gouters :

		baguette confiture fraise gélifié parfum vanille 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

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>sauté de volaille sauce diable</i>	escalope de dinde panée	colin d'Alaska MSC pané et citron
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup	parmentier végé aux légumes	beignets de brocoli	riz BIO (et chou rouge)	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
haricots beurre CE2 (échalotes)	suisse aux fruit BIO	carré de l'est	pont l'évêque AOP #	produit laitier frais
fruit frais BIO #		crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat

gouters :

		brownie lait nature 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