

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><i>émincés de poulet sauce à l'orange</i></p> <p><i>boulettes de soja sauce orange</i></p> <p>pommes sourires</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>beignet</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><i>omelette sauce tomate</i></p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>crème dessert BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit pompon chocolat</p> <p>yaourt sucré</p> <p><u>spécialité pomme abricot</u></p>	<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>

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>sauté de bœuf VBF sauce brune <i>boulettes de blé façon thai</i></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>potage</p> <p>haché au cabillaud MSC <i>galette aux légumes</i></p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>coulommiers</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>rôti de porc* issu de Label Rouge (chaud ou froid) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2 et carottes</p> <p>suisse aux fruits BIO</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 :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette jus de pomme	céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise	tranches brioche x2 gelée groseille yaourt arôme

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 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>		carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet issu de Label Rouge 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 <i>omelette sauce tomate</i>	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 barre chocolat lait <u>fruit frais</u>	marbré lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat petit fromage frais arôme <u>spécialité pomme passion</u>

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
<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 CEE2 (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 CEE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>chili sin carne</p> <p>riz BIO</p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>fruit frais</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p>chou-fleur CEE2 au gratin et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette beurre et miel compote pomme HVE</p>	<p>pain de mie gelée groseille produit laitier frais</p>	<p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>pompon saveur chocolat fromage blanc sucré <u>fruit frais</u></p>	<p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>

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