

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>gouters :</p>	<p><i>MARDI GRAS</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce à l'orange</i></p> <p><i>pommes sourires</i></p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p><i>beignet</i></p> <p><i>sirop de grenadine</i></p> <p>gouters :</p>	<p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p>	<p>jambon* CE2 et ketchup</p> <p><i>rôti de poulet et ketchup</i></p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>gouters :</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> <p>gouters :</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---

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 :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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>empanées de poulet issu de Label Rouge sauce colombo</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p>	<p>pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</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</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 :

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

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>	chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup	<u>parmentier végé aux légumes</u>	lentilles CE2	riz BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
haricots beurre CE2 (échalotes)	suisse aux fruit BIO	carré de l'est	pont l'évêque AOP #	crème anglaise
fruit frais BIO #		crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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