

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	POISSON D'AVRIL salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	salade de lentilles	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette à la menthe
daube de bœuf VBF BIO sauce printanière	poisson pané en forme de poisson	quiche lorraine* tarte fromage (emmental)	émincés de poulet sauce basquaise	garniture couscous végé
julienne de légumes et pdt	petits pois CE2	salade verte	coquillettes	semoule BIO
fromage à tartiner	yaourt arôme	fromage frais sucré	edam BIO #	chaource AOP
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO #	ananas frais	compote de pommes HVE	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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 avril au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)	betteraves vinaigrette framboise	chou rouge vinaigrette	laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	cordon bleu volaille	paupiette au veau sauce provençale	lasagnes ricotta épinards	colin d'Alaska sauce nantua
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate		riz BIO
petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	gouda BIO #
fruit frais BIO #	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop

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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO et au quinoa)	salade des champs (carottes, chou-fleur)	tarte méditerranéenne	concombres vinaigrette	macédoine
boulettes de soja sauce aigre douce	manchons de poulet rôti	rôti de bœuf VBF et ketchup	<u>parmentier aux lentilles</u>	hoki doré au beurre
batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo	frites	beignets de brocolis	yaourt BIO parfum vanille	fusilli BIO et ratatouille
fromage ovale	petit fromage frais sucré	fromage frais arôme	brownies	saint paulin individuel
gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais BIO #	fruit frais		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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<i>carottes râpées BIO</i>	salade lentilles aux épices	pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i>	salade de pépinettes fraîcheur
	<i>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</i>	<i>colin d'Alaska pané et citron</i>	sauté de bœuf VBF sauce brune	tarte fromage (emmental)
	<i>pommes noisettes</i>	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	<i>haricots verts BIO (échalotes)</i>
	<i>velouté aux fruits mixés</i>	emmental	fromage blanc nature	saint nectaire AOP
	<i>lingot marbré (local circuit court)</i> <i>œuf en chocolat</i>	crème dessert parfum vanille	fraises (et sucre)	<i>fruit frais BIO #</i>

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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre