

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>daube de bœuf VBF BIO sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>POISSON D'AVRIL salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>poisson pané en forme de poisson</p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p>edam BIO #</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p>garniture couscous végé BIO</p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
céréales lait nature	baguette fromage tranchette sirop de grenadine		baguette barre chocolat lait fruit frais	croissant yaourt nature confiture fraise

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
<p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i></p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocoli)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>cordon bleu volaille</p> <p>carottes au gratin et pdt</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>fruit frais</p>		<p>laitue iceberg</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>fromage blanc nature</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska sauce nantua</p> <p>riz BIO</p> <p>gouda BIO #</p> <p>cocktail de fruit au sirop</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>purée pomme coing</p>	<p>moelleux orange local circuit court</p> <p>lait nature</p>		<p>brioche tranches x2</p> <p>produit laitier 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

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