

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>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>MARDI GRAS salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>émincés de poulet sauce à l'orange</p> <p>pommes sourires</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>beignet</p> <p>sirop de grenadine</p>		<p>chou rouge rémoulade</p> <p>jambon* CEE2 et ketchup</p> <p>rôti de poulet et ketchup</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>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>crème dessert BIO</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette barre chocolat au lait compote pomme HVE	baguette fromage à tartiner fruit frais		marbré fruit frais	baguette pâte à tartiner 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 = 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>velouté potiron</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce brune</p> <p>pdt rondes et choux de Bruxelles</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>cake rocher pépites chocolat</p>	<p>betteraves vinaigrette ciboulette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>		<p>palets fromagers emmental</p> <p>rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i></p> <p>lentilles CEE2 et carottes</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>macédoine</p> <p>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p>		<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>tranches brioche x2</p> <p>yaourt arôme</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 = 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>pâté de volaille et cornichon</i>		carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet BIO sauce colombo	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>		pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt		semoule BIO	fromage frais sucré
yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner		velouté aux fruits mixés	
fruit frais BIO #	spécialité pomme framboise		madeleine miel local circuit court	fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait pêche au sirop	marbré fruit frais		baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat petit fromage frais 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 = 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 LR et ketchup</p> <p>haricots beurre CEE2 (échalotes)</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade verte</p> <p>parmentier de bœuf VBF</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>fruit frais</p>		<p>velouté légumes BIO</p> <p>chili sin carne</p> <p>riz BIO</p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de maïs et tomates</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>chou-fleur CEE2 au gratin et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie gelée groseille		pompon saveur chocolat fromage blanc sucré	baguette fromage tranchette 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 = 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