



# Menus de la Restauration Scolaire

Période du 24 Février au 18 Avril 2025

lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Pâté de campagne et cornichons	<b>Céleri bio vinaigrette au fromage blanc</b>	Potage de légumes bio	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	Chou rouge et croûtons vinaigrette à l'ail
<b>Colin MSC sauce homardine</b>	Cordon bleu	<b>Macaronis bio</b>	Flan au fromage	Boulettes au porc sauce moutarde
Purée de pommes de terre	<b>Carottes au beurre label CE2</b>	Sauce bolognaise	Salade verte et vinaigrette	<b>Haricots verts label CE2</b>
<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Petit moulé	<b>Emmental râpé bio</b>	<b>Gouda bio</b>	<b>Verre de lait bio</b>
<b>Poire HVE</b>	Mousse au chocolat	<b>Banane bio</b>	<b>Compote de pommes bio</b>	Gâteau à la noix de coco maison

## Mardi Gras

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
<b>Betteraves bio vinaigrette à la framboise</b>	<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b>	Radis longs au beurre	<b>Salade de blé bio carnaval</b>	Salade verte vinaigrette au vinaigre balsamique
Chili sin carne	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Roti de dinde sauce Tandoori	Emincé de filet de poulet sauce aux champignons	Lasagnes
Riz créole	<b>Gratin d'épinards CE2 à la mozzarella</b>	<b>Lentilles bio au jus</b>	<b>Brocolis bio persillés</b>	<b>à la bolognaise de boeuf bio</b>
<b>Vache qui rit bio</b>	Petit suisse sucré	Petit moulé	<b>Mimolette bio</b>	<b>Biscuit bio</b>
Orange	<b>Beignet chocolat noisette</b>	Nappé caramel	<b>Banane bio</b>	<b>Fromage blanc local (vrac) straciatella</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
<b>Salade de pommes de terre bio ravigote</b>	<b>Céleri bio rémoulade</b>	<b>Salade iceberg locale et emmental en dés</b>	Salade de haricots beurre en vinaigrette	<b>Salade coleslaw aux carottes bio</b>
<b>Colin MSC sauce citron</b>	<b>Pâtes bio</b>	Chipolatas sauce au jus	Haut de cuisse de poulet rôti	Boulettes de soja sauce paprika
<b>Chou fleur label CE2 béchamel</b>	à la carbonara	<b>Légumes couscous et semoule bio</b>	Frites au four et ketchup	<b>Printanière de légumes CE2</b>
Fromage de chèvre local	<b>Emmental râpé bio</b>	Brie	<b>Maasdam bio</b>	Camembert
<b>Poire HVE</b>	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert caramel	<b>Banane bio</b>	<b>Compote de pomme bio</b>

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	Potage de potiron	<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b>	<b>Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes</b>	Pâté de campagne et cornichon
Curry de patate douce	<b>Sauté de porc BBC sauce au thym</b>	Boulettes de boeuf sauce tomate	Roti de dinde sauce aux épices espagnoles	<b>Poisson meunière MSC et citron</b>
Riz créole	Purée de pommes de terre	Haricots blancs	<b>Haricots verts persillés label CE2</b>	<b>Epinards CE2 hachés à la béchamel</b>
Saint Paulin	Suisse sucré	Buche de lait de mélangé	<b>Cantal AOP</b>	<b>Pont l'Evêque AOP</b>
Yaourt aromatisé	Ananas frais / Orange	Liégeois chocolat	<b>Pomme HVE</b>	Flan parisien cuisiné par nos chefs

Pour en savoir plus sur nos menus, **FLASHEZ CE QR CODE :**



### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
 BBC = Bleu Blanc Cœur  
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2  
 GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
 HVE = Haute Valeur Environnementale  
 IGP = Indication Géographique Protégée  
 LR = Label Rouge  
 MEA = Mieux Etre Animal  
 MSC = label de pêche responsable