



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	Céleri bio vinaigrette au fromage blanc	Potage de légumes bio	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Chou rouge et croûtons vinaigrette à l'ail
Colin MSC sauce homardine	Cordon bleu	Macaronis bio	Flan au fromage	Boulettes au porc sauce moutarde
Purée de pommes de terre	Carottes au beurre label CE2	Sauce bolognaise	Salade verte et vinaigrette	Haricots verts label CE2
Yaourt nature sucré bio	Petit moulé	Emmental râpé bio	Gouda bio	Verre de lait bio
Poire HVE	Mousse au chocolat	Banane bio	Compote de pommes bio	Gâteau à la noix de coco maison

Mardi Gras

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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

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