



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 24 Février au 18 Avril 2025

Alsace				
lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Batavia et sa vinaigrette	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	Accras de morue	<b>Bretzel et sirop de grenadine</b>	Radis longs au beurre
Brandade de colin MSC	Paupiette au veau sauce kebab	Sauté de porc local aux olives	<b>Choucroute garnie (au porc)</b>	<b>Dahl de lentilles bio</b>
Carré de Ligueil	<b>Printanière de légumes CE2</b>	<b>Coquillettes bio au beurre</b>	<b>Muesli AOP</b>	Riz bio
<b>Pomme HVE</b>	<b>Poire HVE</b>	Tomme Blanche	<b>Gâteau aux épices</b>	<b>Vache qui rit bio</b>
		Compote pomme abricot		Liégeois vanille

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	Saucisson à l'ail	Pomelos et son sucre	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre au maïs et tomates
Emincé de filet de poulet à l'indienne	<b>Colin MSC sauce crevettes</b>	Boulettes au veau sauce tomate	Nuggets de poulet	Pizza au fromage cuisinée par nos chefs
<b>Petits pois CE2</b>	<b>Tortis bio au beurre</b>	Purée de carottes	<b>Haricots verts label CE2 persillés</b>	Batavia et vinaigrette
<b>Chanteneige bio</b>	<b>Emmental râpé bio</b>	Brie	<b>Tomme noire IGP</b>	Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat	<b>Ananas frais / Pomme HVE</b>	Crème dessert caramel	<b>Banane bio</b>	Orange

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Salade de lentilles aux lardons	<b>Concombre HVE vinaigrette</b>	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	<b>Macédoine de légumes CE2 mayonnaise</b>	<b>Chou fleur CE2 crème ciboulette</b>
Roti de boeuf froid	Haut de cuisse de poulet rôti	Tortellini	<b>Sauté de porc BBC à la moutarde</b>	<b>Poisson pané MSC et citron</b>
<b>Carottes CE2 persillées</b>	Frites au four et ketchup	aux épinards	<b>Semoule bio à l'huile d'olive</b>	<b>Riz bio créole sauce tomate</b>
<b>Verre de lait bio</b>	Buche de lait mélangé	Camembert	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Emmental
Gâteau au chocolat façon blondie	Milkshake	<b>Compote de pommes bio</b>	Orange	<b>Banane bio</b>

lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
<b>Céleri local rémoulade</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	Pâté de foie et cornichon	<b>Salade de blé bio carnaval</b>	<b>Concombre HVE à la crème</b>
<b>Rôti de porc issu de porc LR sauce aux olives</b>	Gratin de gnocchis de pommes de terre, tomates et mozzarella	<b>Colin MSC à l'Armoricaine</b>	Boulettes au boeuf sauce tomate	Emincé de volaille sauce curcuma
Purée de légumes	<b>Biscuit bio</b>	Ratatouille	<b>Haricots verts bio persillés</b>	Pommes noisette
Mimolette	Compote pomme cassis	Chanteneige	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Emmental bio</b>
Gâteau au yaourt maison		Semoule au lait maison	<b>Pomme HVE</b>	Fromage blanc sucré

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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