

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de blé doré</u></p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>MARDI GRAS</b> salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>émincés de poulet sauce à l'orange</p> <p>boulettes de soja sauce orange</p> <p><b>pommes sourires</b></p> <p><b>suisse aux fruit BIO</b></p> <p>beignet</p> <p>sirop de grenadine</p>		<p>chou rouge rémoulade</p> <p>jambon* CE2 et ketchup</p> <p>garniture de lentilles à la tomate</p> <p><b>coquillettes BIO</b></p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>purée de courgettes CE2 et de pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p><b>crème dessert BIO</b></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

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
salade de maïs (et poivrons)	betteraves vinaigrette ciboulette		palets fromagers emmental	macédoine
sauté de bœuf VBF sauce brune <i>boulettes de blé façon thai</i>	omelette et emmental râpé		ronde de porc issu de Label Rouge (chaud ou froid) <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	<b>riz BIO</b> à l'orientale et émincés de volaille kebab
pdt rondes et choux de Bruxelles	<b>semoule BIO</b> et ratatouille		lentilles CE2 et carottes	riz à l'orientale végé
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	fromage frais arôme		<b>suisse aux fruits BIO</b>	gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais		<b>fruit frais BIO #</b>	<u>biscuit</u>

*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

*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>terrines de légumes</i>		carottes râpées vinaigrette agrumes	<u>radis beurre</u>
empanadas de poulet issu de Label Rouge sauce colombo crêpe champignons	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>		pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole <i>omelette sauce tomate</i>	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CE2 persillées et pdt		<b>semoule BIO</b>	
<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	fromage à tartiner		velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré
<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme framboise		madeleine miel local circuit court	fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt <b>BIO</b> et cubes mimolette vinaigrette	salade verte		<u>macédoine</u>	salade de maïs et tomates
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup <i>tarte méditerranéenne</i>	parmentier de bœuf VBF		chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé</i>
haricots beurre CE2 (échalotes)	<i>parmentier végété aux légumes</i>		<b>riz BIO</b>	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
yaourt nature + sucre	<b>suisse aux fruit BIO</b>		pont l'évêque AOP #	crème anglaise
<b>fruit frais BIO #</b>	<u>madeleine au miel local circuit court</u>		fruit frais	gâteau chocolat

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

*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