

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>daube de bœuf VBF sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>POISSON D'AVRIL</p> <p>poisson pané en forme de poisson</p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* tarte fromage (emmental)</p> <p>salade verte</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>ananas frais</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>garniture couscous végété</p> <p>semoule</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 07 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
crêpe fromage (emmental)	betteraves vinaigrette framboise	chou rouge vinaigrette	laitue iceberg	tomates vinaigrette					
rôti de porc* (chaud ou froid)	cordon bleu volaille	paupiette au veau sauce provençale	lasagnes ricotta épinards	colin d'Alaska sauce nantua					
<i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i> poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate	fromage blanc nature						
petit fromage frais arôme	yaourt sucré	bûche au lait de mélange	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop					
fruit frais	fruit frais	éclair parfum chocolat							

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

* = Plat contenant du porc

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pousses</p> <p>haricots mungo</p> <p>fromage ovale</p> <p>gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>salade des champs (carottes, chou-fleur)</p> <p>manchons de poulet rôti</p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées*</p> <p>potée de lentilles aux saucisses de volaille</p> <p>yaourt sucré</p> <p>brownies</p>	<p>macédoine</p> <p>hoki doré au beurre</p> <p>coquillettes et ratatouille</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>fruit frais</p>

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

Légendes :

VPF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

* = Plat contenant du porc

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>carottes râpées</p> <p>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</p> <p>pommes noisettes</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>œuf en chocolat</p>	<p>salade lentilles aux épices</p> <p>colin d'Alaska pané et citron</p> <p>duo courgettes jaune et verte (ail et persil)</p> <p>emmental</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce brune</p> <p>purée de potiron et pdt</p> <p>fromage blanc nature</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tarte fromage (emmental)</p> <p>haricots verts (échalotes)</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p>

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

Légendes :

VPF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

pdt = pomme de terre