

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 mars 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|--|
| <p>velouté légumes BIO</p> <p><u>tarte aux légumes du soleil BIO</u></p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> | <p>MARDI GRAS</p> <p>émincés de poulet sauce à l'orange</p> <p>pommes sourires</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>beignet</p> <p>sirop de grenadine</p> | <p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p> | <p>jambon* CEE2 et ketchup</p> <p><i>rôti de poulet et ketchup</i></p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> | <p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>crème dessert BIO</p> |

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 mars 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------------|---|--------------------------------------|--|---|
| | betteraves BIO <u>vinaigrette</u> | concombres vinaigrette | palets fromagers emmental | |
| sauté de bœuf VBF sauce brune | omelette BIO et emmental râpé | <i>haché au cabillaud MSC</i> | rôti de porc* LR (chaud ou froid) | riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab |
| | | | <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i> | |
| pdt rondes et choux de Bruxelles | semoule BIO et ratatouille | chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt | lentilles CEE2 et carottes | |
| yaourt parfum vanille BIO | fromage frais arôme | | | gouda à la coupe |
| cake rocher pépites chocolat | fruit frais | liégeois parfum chocolat | fruit frais BIO # | fruit frais |

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

| | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|---|
| Légendes : | VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des écoles | AOP = Appellation Origine Protégée | CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 |
| VBF = Viande Bovine Française | * = Plat contenant du porc | <i>nouvelle recette/nouveau produit</i> | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre |
| RAV = Race à Viande | LR = Label Rouge | produit issu agriculture biologique | Equivalent EGALIM | 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>pâté de volaille et cornichon</i> | | <u>salade libanaise (tomates, pois chiches, céleri)</u> | velouté légumes variés |
| émincés de poulet LR sauce colombo | quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i> | rôti de bœuf VBF et ketchup | pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole | <u>tortelloni tomate</u> <u>mozzarella BIO sauce</u> <u>crème basilic</u> |
| poêlée de légumes | courgettes CEE2 persillées et pdt | purée de potiron et de pdt | semoule BIO | fromage frais sucré |
| yaourt BIO sucré local circuit court | | camembert | velouté aux fruits mixés | |
| | spécialité pomme framboise | fruit frais | | fruit frais |

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 mars 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|-----------------------------|--|----------------------------|-----------------------------------|
| salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette | salade verte | sauté de porc* sauce diable <i>sauté de volaille sauce diable</i> | velouté légumes BIO | colin d'Alaska MSC pané et citron |
| ailes de poulet LR et ketchup | parmentier de bœuf VBF | lentilles CEE2 | chili sin carne | chou-fleur CEE2 au gratin et pdt |
| haricots beurre CEE2 (échalotes) | suisse aux fruit BIO | carré de l'est | riz BIO | crème anglaise |
| fruit frais BIO # | | crème dessert parfum vanille | pont l'évêque AOP # | gâteau chocolat |
| | | | fruit frais | |

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 = 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