

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</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>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade quimpéroise (pdt, thon)</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>gouters :</p> <p>biscuit pompon chocolat</p> <p>yaourt sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>jambon* CEE2 et ketchup</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>gouters :</p> <p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>crème dessert BIO</p> <p>local circuit court</p> <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>betteraves BIO</u> <u>vinaigrette ciboulette</u>	concombres vinaigrette	palets fromagers emmental	macédoine
sauté de bœuf VBF sauce brune	<u>steak de veau sauce</u> <u>barbecue</u>	<u>haché au cabillaud MSC</u>	rôti de porc* LR (chaud ou froid) <i>tortilla</i>	<u>riz à l'orientale végété</u>
pdt rondes et choux de Bruxelles	<u>semoule BIO</u> et ratatouille	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	lentilles CEE2 et carottes	
<u>yaourt parfum vanille</u> BIO	fromage frais arôme	coulommiers	<u>suisse aux fruits BIO</u>	gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais	liégeois parfum chocolat	<u>fruit frais BIO #</u>	fruit frais
gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gouters : pain de mie fromage tranchette jus de pomme	gouters : céréales lait nature fruit frais	gouters : baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise	gouters : tranches brioche x2 gelée groseille yaourt arôme

Les 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLETUST

semaine du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>terrines de légumes</i>	laitue iceberg vinaigrette au soja	carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet BIO sauce colombo	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	semoule BIO	
yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	camembert	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré
fruit frais BIO #	spécialité pomme framboise	fruit frais	madeleine miel local circuit court	fruit frais

gouters :

baguette
barre chocolat lait
pêche au sirop

gouters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

gouters :

baguette
fromage à tartiner
fruit frais

gouters :

pain chocolat
petit fromage frais arôme
jus d'orange

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

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

= 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

VILLEJUST

semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette	salade verte	carottes et céleri vinaigrette	velouté légumes BIO	salade de maïs et tomates
ailes de poulet LR et ketchup	<u>parmentier végé aux légumes</u>	sauté de porc* sauce diable <small>faiafels</small>	<u>chili con carne</u>	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots beurre CEE2 (échalotes)	suisse aux fruit BIO	lentilles CEE2	riz BIO	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
yaourt nature + sucre	fruit frais	carré de l'est	pont l'évêque AOP #	crème anglaise
fruit frais BIO #		crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat
gouters : baguette beurre et miel compote pomme HVE	gouters : pain de mie gelée groseille produit laitier frais	gouters : céréales lait nature fruit frais	gouters : pompon saveur chocolat fromage blanc sucré nectar multifruits	gouters : baguette fromage tranchette fruit frais

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

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