

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>daube de bœuf VBF BIO sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p> <p>gouters : céréales lait nature fruit frais</p>	<p>POISSON D'AVRIL salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>poisson pané en forme de poisson</p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters : baguette fromage tranchette sirop de grenadine</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p><u>haricots verts persillés</u></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>ananas frais</p> <p>gouters : marbré produit laitier frais jus de pommes</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p>edam BIO #</p> <p>compote de pommes HVE</p> <p>gouters : baguette barre chocolat lait fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p>garniture couscous végété</p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters : croissant yaourt nature confiture fraise</p>

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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

= Aide UE à destination des écoles

VPF = Viande Porc Française

Légendes :
VBF = Viande Bovine Française

pdt = pomme de terre

AOC = Appellation Origine Contrôlée

produit issu agriculture biologique

LR = issu de Label Rouge

RAV = Race à Viande

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 avril au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)	betteraves vinaigrette framboise	chou rouge vinaigrette	laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid) <i>falafels</i>	cordon bleu volaille	paupiette au veau sauce provençale	lasagnes ricotta épinards	colin d' Alaska sauce nantua
poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate		riz BIO
petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	gouda BIO #
fruit frais BIO #	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner purée pomme coing	moelleux orange local circuit court lait nature ourson guimauve	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier frais	baguette pâte à tartiner 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 = 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 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES SCOLAIRES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO et au quinoa) boulettes de soja sauce aigre douce batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo fromage ovale gélatifié saveur vanille nappé caramel	salade des champs (carottes, chou-fleur) manchons de poulet rôti frites petit fromage frais sucré fruit frais BIO #	tarte méditerranéenne rôti de bœuf VBF et ketchup beignets de brocolis fromage frais arôme fruit frais	concombres vinaigrette potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées* parmentier aux lentilles yaourt BIO parfum vanille brownies	macédoine hoki doré au beurre fusilli BIO et ratatouille saint paulin individuel fruit frais
gouters : céréales lait nature fruit frais	gouters : baguette beurre et poudre chocolat jus d'orange	gouters : pain de mie confiture fraise produit laitier frais	gouters : baguette fromage à tartiner fruit frais	gouters : pain au lait barres chocolat noir x2 yaourt arôme

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

= Aide UE à destination des écoles

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

AOP = Appellation Origine Protégée
 AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>carottes râpées BIO</p> <p>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</p> <p>pommes noisettes</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>lingot marbré (local circuit court) 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>pâté de campagne* (et cornichon) œuf dur et mayonnaise</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>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>haricots verts BIO (échalotes)</p> <p>saint nectaire AOP</p> <p>fruit frais BIO #</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat lait nature fruit frais	baguette barres chocolat lait compote pomme pêche	brioche tranches x2 confiture produit laitier 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

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre