

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	POISSON D'AVRIL salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	salade de lentilles	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette à la menthe
daube de bœuf VBF BIO sauce printanière <i>galette de soja sauce printanière végété</i>	poisson pané en forme de poisson <i>batonnets mozzarella</i>	quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i>	émincés de poulet sauce basquaise <i>garniture provençale végété</i>	garniture couscous végété BIO
julienne de légumes et pdt	petits pois CE2	salade verte	coquillettes	semoule BIO
fromage à tartiner	yaourt arôme	fromage frais sucré	edam BIO #	chaource AOP
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO #	ananas frais	compote de pommes HVE	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	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	produit issu agriculture biologique	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issu de Label Rouge		Equivalent EGALIM	

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	<u>radis beurre</u>	laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* (chaud ou froid) <i>falafels</i>	cordon bleu volaille <i>boulettes de blé façon thai</i>	paupiette au veau sauce provençale <i>boulettes végétales BBC sauce provençale</i>	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

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 ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO et au quinoa)	salade des champs (carottes, chou-fleur)	tarte méditerranéenne	concombres vinaigrette	macédoine
boulettes de soja sauce aigre douce	manchons de poulet rôti <i>bouchées de blé pané</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette et ketchup</i>	potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées*	hoki doré au beurre
batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo	frites	beignets de brocolis	<i>parmentier aux lentilles</i>	fusilli BIO et ratatouille
fromage ovale	petit fromage frais sucré	fromage frais arôme	yaourt BIO parfum vanille	saint paulin individuel
gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais BIO #	fruit frais	brownies	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 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<i>carottes râpées BIO</i>	salade lentilles aux épices	pâté de campagne* (et cornichon) <i>œuf dur et mayonnaise</i>	salade de pépinettes fraîcheur
	<i>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</i> <small>emmental nature soja et vie BIO sauce petits légumes</small>	<i>colin d'Alaska pané et citron</i> <small>tortilla (1/2 enfant)</small>	sauté de bœuf VBF sauce brune <small>galette se soja sauce brune végété</small>	<i>tarte aux légumes du soleil BIO</i>
	<i>pommes noisettes</i>	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	<i>haricots verts BIO (échalotes)</i>
	<i>velouté aux fruits mixés</i>	emmental	fromage blanc nature	saint nectaire AOP
	<i>lingot marbré (local circuit court)</i>	crème dessert parfum vanille	fraises (et sucre)	<i>fruit frais BIO #</i>

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	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = 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	