

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</u> BIO</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 <i>boulettes de soja sauce orange</i></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 <i>falafels</i></p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>jambon* CEE2 et ketchup <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>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre <i>omelette sauce tomate</i></p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>crème dessert BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit pompon chocolat</p> <p>yaourt sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</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

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

semaine du 10 au 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF sauce brune <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>pdt rondes et choux de Bruxelles</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>cake rocher pépites chocolat</p>	<p><u>betteraves BIO vinaigrette ciboulette</u></p> <p><u>omelette BIO et emmental râpé</u></p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>haché au cabillaud MSC <i>galette aux légumes</i></p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>rôti de porc* LR (chaud ou froid) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2 et carottes</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</p> <p><i>riz à l'orientale végé</i></p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette jus de pomme	céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise	brioche locale gelée groseille 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

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

semaine du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>	<u>REPAS CARNAVAL</u>	<u>carottes râpées BIO</u> <u>vinaigrette agrumes</u>	velouté légumes variés
émincés de poulet LR sauce colombo <i>crêpe champignons</i>	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	<u>steak haché au bœuf</u> <u>VBF sauce brune</u> <i>galette de soja sauce piperade</i>	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole <i>omelette sauce tomate</i>	<u>tortelloni tomate</u> <u>mozzarella BIO sauce</u> <u>crème basilic</u>
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	<u>pommes campagnardes</u>	<u>semoule BIO</u>	fromage frais sucré
<u>yaourt BIO sucré local</u> <u>circuit court</u>		<u>fromage</u>	velouté aux fruits mixés	fruit frais
	spécialité pomme framboise	<u>biscuit</u>		
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait pêche au sirop	marbré lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat petit fromage frais arôme jus d'orange

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 mars 2025

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