

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 <i>galette de soja sauce printanière végété</i></p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p><i>POISSON D'AVRIL</i></p> <p>poisson pané en forme de poisson <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>haricots verts persillés</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>garniture provençale végété</i></p> <p>coquillettes</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>garniture couscous végété <i>haché au saumon sauce orientale</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette <u>fruit frais</u>	marbré produit laitier frais jus de pommes	baguette barre chocolat lait fruit frais	croissant yaourt nature confiture fraise

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 07 au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)			laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid)	cordon bleu volaille	paupiette au veau sauce provençale		colin d'Alaska sauce nantua
<i>falafels</i>	<i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>boulettes végétales BBC sauce provençale</i>	lasagnes ricotta épinards	<i>chili sin carne</i>
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate		riz BIO
	yaourt BIO sucré local circuit court	bûche au lait de mélange		
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 <u>fruit frais</u>	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 au 18 avril 2025 VACANCES SCOLAIRES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO et au quinoa)</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo</p> <p>gélifié saveur vanille nappé caramel</p>	<p>salade des champs (carottes, chou-fleur)</p> <p>manchons de poulet rôti <i>bouchées de blé pané</i></p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette et ketchup</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées*</p> <p><i>parmentier aux lentilles</i></p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais</p>	<p>hoki doré au beurre <i>garniture provençale végé</i></p> <p>fusilli BIO et ratatouille</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et poudre chocolat</p> <p>jus d'orange</p>	<p>pain de mie</p> <p>confiture fraise</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain au lait</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>yaourt arôme</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 = 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		
	<i>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</i> <small>emincés nature soja et bio BIO sauce petits légumes</small>	<i>colin d'Alaska pané et citron</i> <small>tortilla</small>	sauté de bœuf VBF sauce brune <small>galette se soja sauce brune végété</small>	tarte fromage (emmental)
	<i>pommes noisettes</i>	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	<i>haricots verts BIO</i> (échalotes)
	<i>velouté aux fruits mixés</i>	crème dessert parfum vanille	fromage blanc nature	saint nectaire AOP
	<i>œuf en chocolat</i>		fraises (et sucre)	<i>fruit frais BIO #</i>
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

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