

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>MARDI GRAS</b> salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p><u>émincés de poulet LR sauce orange</u></p> <p><b>pommes sourires</b></p> <p><b>suisse aux fruit BIO</b></p> <p><b>beignet</b> <b>sirop de grenadine</b></p>		<p>chou rouge rémoulade</p> <p>jambon* CE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i></p> <p><b>coquillettes BIO</b></p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p><b>hoki MSC doré au beurre</b></p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p><b>crème dessert BIO</b></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

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
velouté potiron	betteraves vinaigrette ciboulette		palets fromagers emmental	macédoine
<b><u>boulettes de blé façon thaï</u></b>	<b><u>haché au veau sauce barbecue</u></b>		rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	<b>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</b>
pdt rondes et choux de Bruxelles	<b>semoule BIO et ratatouille</b>		lentilles CEE2 et carottes	
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	fromage frais arôme		<b>suisse aux fruits BIO</b>	gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais		<b>fruit frais BIO #</b>	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

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>pâté de volaille et cornichon</i>		carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet sauce colombo	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>		pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt		<b>semoule BIO</b>	fromage frais sucré
<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	fromage à tartiner		velouté aux fruits mixés	
<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme framboise		madeleine miel local circuit court	<b>fruit frais</b>

*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

*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
salade de pdt <b>BIO</b> et cubes mimolette vinaigrette	salade verte		<b>velouté légumes BIO</b>	salade de maïs et tomates
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup	parmentier de bœuf VBF		chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots beurre CEE2 (échalotes)			<b>riz BIO</b>	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
yaourt nature + sucre	<b>suisse aux fruit BIO</b>		pont l'évêque AOP #	crème anglaise
<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais		fruit frais	gâteau chocolat

*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

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