

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 sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p> | <p><i>POISSON D'AVRIL</i> 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>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p>edam</p> <p>purée de pommes BIO</p> | <p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p>garniture couscous végé</p> <p>semoule BIO</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p> |

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 | |

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 | | céleri BIO rémoulade | tomates vinaigrette |
| rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i> | cordon bleu volaille | | | colin d'Alaska sauce nantua |
| poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli) | carottes au gratin et pdt | | lasagnes ricotta épinards | riz BIO |
| petit fromage frais arôme | yaourt BIO sucré local circuit court | | fromage blanc nature | coulommiers |
| fruit frais BIO # | fruit frais | | 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) | | concombres vinaigrette | macédoine |
| boulettes de soja sauce aigre douce | manchons de poulet rôti | | potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées* | hoki doré au beurre |
| batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo | frites | | <i>potée de lentilles aux saucisses de volaille</i> | fusilli BIO et ratatouille |
| fromage ovale | suisse aux fruits BIO | | yaourt BIO parfum vanille | saint paulin individuel |
| gélifié saveur vanille nappé caramel | 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> | | pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i> | salade de pépinettes fraîcheur |
| | <i>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</i> <i>emmental nature suju et die BIO sauce petite légumes</i> | | sauté de bœuf VBF sauce brune | tarte fromage (emmental) |
| | <i>pommes noisettes</i> | | purée de potiron et pdt | <i>haricots verts BIO (échalotes)</i> |
| | <i>velouté aux fruits mixés</i> | | <i>fromage blanc nature BIO</i> | mimolette |
| | <i>lingot marbré (local circuit court)</i> <i>œuf en chocolat</i> | | fraises (et sucre) | 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