

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

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	<p><i>carottes râpées BIO</i></p> <p>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes <small>emmental nature suju et die BIO sauce petite légumes</small></p> <p>pommes noisettes</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>lingot marbré (local circuit court)</p> <p>œuf en chocolat</p>		<p>pâté de campagne* (et cornichon) <small>pâté de volaille (et cornichon)</small></p> <p>sauté de bœuf VBF sauce brune</p> <p>purée de potiron et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>haricots verts BIO (échalotes)</p> <p>mimolette</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	