

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	MARDI GRAS salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)	salade quimpéroise (pdt, thon)	chou rouge BIO rémoulade	carottes râpées
tarte aux légumes du soleil BIO	émincés de poulet sauce à l'orange boulettes de soja sauce orange	paupiette au veau sauce romarin falafels	jambon* qualité supérieure et ketchup garniture de lentilles à la tomate	hoki MSC doré au beurre
batonnière aux carottes jaunes	pommes sourires	haricots blancs aux oignons	coquillettes BIO	<u>purée de pommes de terre</u>
fromage frais sucré	suisse aux fruit BIO	bûche au lait de mélange	montcendre	saint paulin individuel
fruit frais	beignet sirop de grenadine	fruit frais	purée de pommes BIO	crème desert parfum vanille

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 BIO vinaigrette ciboulette	concombres vinaigrette	palets fromagers emmental	macédoine
sauté de bœuf VBF sauce brune <i>boulettes de blé façon thai</i>	omelette BIO et emmental râpé	haché au cabillaud MSC	rôti de porc* (chaud ou froid) <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	riz à l'orientale et émincés de volaille façon kebab
pdt rondes et choux de Bruxelles	semoule BIO et ratatouille	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	lentilles CEE2 et carottes	
yaourt parfum vanille BIO	fromage frais arôme	coulommiers	petit fromage frais sucré	gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais	liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	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>terrines de légumes</i>	laitue iceberg vinaigrette au soja	carottes râpées BIO vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet sauce colombo <i>crêpe champignons</i>	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de soja sauce piperade</i>	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	<u>purée de pommes de terre</u>	semoule BIO	fromage frais sucré
yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	camembert	velouté aux fruits mixés	
fruit frais BIO #	spécialité pomme framboise	<u>biscuit</u>	madeleine miel local circuit court	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 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt et cubes mimolette vinaigrette	salade verte	carottes et céleri vinaigrette	velouté légumes BIO	salade de maïs et tomates
nuggets de poulet BIO	parmentier de bœuf VBF	sauté de porc* sauce diable <i>falafels</i>	<u>chili con carne au bœuf</u> <u>VBF</u>	colin d'Alaska MSC pané et citron
<i>tarte méditerranéenne</i>	<i>parmentier végé aux légumes</i>	lentilles CEE2	riz BIO	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
haricots beurre CEE2 (échalotes)	suisse aux fruit BIO	carré de l'est	saint paulin	crème anglaise
yaourt nature + sucre	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat
fruit frais BIO #				

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