

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>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>POISSON D'AVRIL <i>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</i></p> <p>poisson pané en forme de poisson</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>salade verte</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>ananas frais</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>garniture provençale végété</i></p> <p>coquillettes</p> <p>edam BIO #</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p>garniture couscous végété</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 :

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 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)	betteraves vinaigrette framboise	chou rouge vinaigrette	laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* (chaud ou froid) <i>falafels</i>	cordon bleu volaille <i>boulettes de blé façon thai</i>	paupiette au veau sauce provençale <i>boulettes végétales BBC sauce provençale</i>	lasagnes au bœuf VBF	colin d'Alaska sauce nantua
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate	<i>lasagnes ricotta épinards</i>	riz
petit fromage frais arôme	yaourt sucré	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	coulommiers
fruit frais	<u>biscuit</u>	éclair parfum chocolat	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	salade des champs (carottes, chou-fleur)	tarte méditerranéenne	concombres vinaigrette	macédoine
boulettes de soja sauce aigre douce	manchons de poulet rôti <i>bouchées de blé pané</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette et ketchup</i>	potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées*	hoki doré au beurre
batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo	frites	beignets de brocolis	<i>parmentier aux lentilles</i>	coquillettes et ratatouille
fromage ovale	petit fromage frais sucré	fromage frais arôme	yaourt sucré	saint paulin individuel
gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais	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	carottes râpées BIO	salade lentilles aux épices	pâté de campagne* (et cornichon) <i>œuf dur et mayonnaise</i>	salade de pépinettes fraîcheur
	<i>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</i> <i>emincés nature soja et blé BIO sauce petits légumes</i>	colin d'Alaska pané et citron	sauté de bœuf VBF sauce brune <i>galette se soja sauce brune végété</i>	tarte aux légumes du soleil BIO
	<i>pommes noisettes</i>	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	haricots verts BIO (échalotes)
	<i>velouté aux fruits mixés</i>	emmental	fromage blanc nature	mimolette
	<i>lingot marbré (local circuit court)</i> <i>œuf en chocolat</i>	crème dessert parfum vanille	fraises (et sucre)	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

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