

# 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>émincés de poulet sauce à l'orange</p> <p><b>pommes sourires</b></p> <p><b>suisse aux fruit BIO</b></p> <p><b>beignet</b> sirop de grenadine</p>	<p>salade quimpéroise (pdt, thon)</p> <p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>jambon* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i></p> <p><b>coquillettes BIO</b></p> <p>cantal AOP #</p> <p><u>pêche au sirop</u></p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>edam individuel</p> <p><b>crème dessert BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat au lait compote pomme HVE	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit pompon chocolat yaourt sucré nectar multifruits	marbré lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner 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 10 au 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves vinaigrette ciboulette	concombres vinaigrette	palets fromagers emmental	macédoine
sauté de bœuf VBF sauce brune	omelette et emmental râpé	<i>haché au cabillaud MSC</i>	rôti de porc issu de Label Rouge (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	<b>riz BIO</b> à l'orientale et émincés de volaille kebab
pdt rondes et choux de Bruxelles	<b>semoule BIO</b> et ratatouille	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	lentilles CEE2 et carottes	
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	fromage frais arôme	coulommiers	<b>suisse aux fruits BIO</b>	gouda à la coupe
	fruit frais	liégeois parfum chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranquette jus de pomme	céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise	tranches brioche x2 gelée groseille yaourt arôme

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <u>pâté de volaille et cornichon</u>	laitue iceberg vinaigrette au soja	carottes râpées vinaigrette agrumes	<u>velouté poireaux pdt</u>
<b>emincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo</b>	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup	<b>pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole</b>	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	<b>courgettes CEE2 persillées et pdt</b>	purée de potiron et de pdt	<b>semoule BIO</b>	fromage frais sucré
<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	fromage à tartiner	camembert	velouté aux fruits mixés	
<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme framboise	fruit frais	<u>madeleine marbré longue local</u> circuit court	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat lait pêche au sirop	marbré lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat petit fromage frais arôme jus d'orange

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<b>nouvelle recette/nouveau produit</b>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette	<u>chou rouge rémoulade</u>	carottes et céleri vinaigrette	<b>velouté légumes BIO</b>	<u>salade de concombres et cœurs de palmiers</u>
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup	parmentier de bœuf VBF	sauté de porc* sauce diable <i>sauté de volaille sauce diable</i>	chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots beurre CEE2 (échalotes)		lentilles CEE2	<b>riz BIO</b>	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
yaourt nature + sucre	<b>suisse aux fruit BIO</b>	carré de l'est	pont l'évêque AOP #	crème anglaise
<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie gelée groseille produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	pompon saveur chocolat fromage blanc sucré nectar multifruits	baguette fromage tranchette 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