

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</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> | <p>POISSON D'AVRIL 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>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* tarte fromage (emmental)</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</p> <p>coquillettes</p> <p>edam BIO #</p> <p>compote de pommes HVE</p> | <p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p>garniture couscous végétal</p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| céréales lait nature fruit frais | baguette fromage tranchette sirop de grenadine | marbré produit laitier frais jus de pommes | baguette barre chocolat lait fruit frais | croissant boulanger yaourt nature confiture fraise |

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 au 11 avril 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|--|
| crêpe fromage (emmental) | salade de maïs (et tomates) | radis beurre | laitue iceberg | tomates vinaigrette |
| rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid) | cordon bleu volaille | paupiette au veau sauce provençale | | colin d'Alaska sauce nantua |
| rôti de poulet (chaud ou froid) | | | lasagnes ricotta épinards | |
| poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli) | carottes au gratin et pdt | flageolets à la tomate | | riz BIO |
| petit fromage frais arôme | yaourt BIO sucré local circuit court | pointe de brie | fromage blanc nature | gouda BIO # |
| fruit frais BIO # | fruit frais | éclair parfum chocolat | fraises (et sucre) | cocktail de fruit au sirop |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| baguette fromage à tartiner purée pomme coing | moelleux orange local circuit court lait nature ourson guimauve | baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais | brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier 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

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 |
|---|---|---|---|--|
| <p>taboulé (à la semoule BIO et au quinoa)</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo</p> <p>camembert</p> <p>gélifié saveur vanille nappé caramel</p> | <p>salade des champs (carottes, chou-fleur)</p> <p>manchons de poulet rôti</p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p> | <p>tarte tomate chèvre</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p>potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées*</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>brownies</p> | <p>macédoine</p> <p>hoki doré au beurre</p> <p>fusilli BIO et ratatouille</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>fruit frais</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p> | <p>baguette</p> <p>beurre et poudre chocolat</p> <p>jus d'orange</p> | <p>pain de mie</p> <p>confiture fraise</p> <p>produit laitier frais</p> | <p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> | <p>pain au lait</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>yaourt arôme</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 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|--|--|--|---|
| FERIE | <i>carottes râpées BIO</i> | salade libanaise (tomates, pois chiches, céleri) | 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>colin d'Alaska pané et citron</i> | sauté de bœuf VBF sauce brune | tarte fromage (emmental) |
| | <i>pommes noisettes</i> | duo courgettes jaune et verte (ail et persil) | purée de potiron et pdt | <i>haricots verts BIO (échalotes)</i> |
| | <i>velouté aux fruits mixés</i> | emmental | fromage blanc nature | saint nectaire AOP |
| | <i>lingot marbré (local circuit court)</i> | crème dessert parfum vanille | fraises (et sucre) | <i>fruit frais BIO #</i> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| | baguette fromage tranchette fruit frais | <u>pain au chocolat boulanger</u> lait nature fruit frais | baguette barres chocolat lait compote pomme pêche | brioche tranches x2 confiture produit laitier 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