

# 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>boulettes de soja sauce orange</p> <p><b>pommes sourires</b></p> <p><b>suisse aux fruit BIO</b></p> <p>beignet</p> <p>sirop de grenadine</p>		<p>chou rouge rémoulade</p> <p>jambon* CE2 et ketchup</p> <p>garniture de lentilles à la tomate</p> <p><b>coquillettes BIO</b></p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p><b>crème dessert BIO</b></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

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		palets fromagers emmental	macédoine
sauté de bœuf VBF sauce brune <i>boulettes de blé façon thai</i>	omelette et emmental râpé		ronde de porc issu de Label Rouge (chaud ou froid) <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	<b>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</b>
pdt rondes et choux de Bruxelles	<b>semoule BIO et ratatouille</b>		lentilles CEE2 et carottes	<i>riz à l'orientale végé</i>
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	fromage frais arôme		<b>suisse aux fruits BIO</b>	gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais		<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais

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

**Légendes :**

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine 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>terrine de légumes</i>		carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
empanadas de poulet issu de Label Rouge sauce colombo	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>		pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
crêpe champignons			omelette sauce tomate	
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt		<b>semoule BIO</b>	
<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	fromage à tartiner		velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré
<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme framboise		madeleine miel local circuit court	<b>fruit frais</b>

*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 <b>BIO</b> et cubes mimolette vinaigrette	salade verte		<b>velouté légumes BIO</b>	salade de maïs et tomates
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup <i>tarte méditerranéenne</i>	parmentier de bœuf VBF		chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé</i>
haricots beurre CEE2 (échalotes)	<i>parmentier végété aux légumes</i>		<b>riz BIO</b>	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
yaourt nature + sucre	<b>suisse aux fruit BIO</b>		pont l'évêque AOP #	crème anglaise
<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais		fruit frais	gâteau chocolat

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

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