

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 mars 2025

semaine du 03 au 07 mars 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	MARDI GRAS salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)		chou rouge rémoulade	carottes râpées
tarte fromage (emmental)	émincés de poulet sauce à l'orange		jambon* CE2 et ketchup	hoki MSC doré au beurre
batonnière aux carottes jaunes	pommes sourires		coquillettes BIO	purée de courgettes CE2 et de pdt
fromage frais sucré	suisse aux fruit BIO		cantal AOP #	saint paulin individuel
fruit frais	beignet sirop de grenadine		cocktail de fruits au sirop	crème dessert BIO
gouters:	gouters:		gouters:	gouters:
Légendes :	Ces menus sont susceptibles d'é VPF = Viande Porc Française	être modifiés en raison des aléas climatiqu # = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
Legenues ·	vri - vianae rone mançaise	# - AIGE OF a destination des ecoles	AUF - Appellation Origine Frotegee	nivagu 2

Dogonicos ·
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 d
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 mars 2025 LUNDI MERCREDI **JEUDI** VENDREDI MARDI betteraves vinaigrette velouté potiron palets fromagers emmental macédoine ciboulette sauté de bœuf VBF sauce omelette et emmental rôti de porc* issu de Label Rouge (chaud ou froid) râpé riz BIO à l'orientale et brune rôti de poulet (chaud ou froid) émincés de volaille kebab semoule BIO et pdt rondes et choux de lentilles CF2 et carottes Bruxelles ratatouille yaourt parfum vanille fromage frais arôme suisse aux fruits BIO gouda à la coupe BIO cake rocher pépites chocolat fruit frais BIO # fruit frais fruit frais gouters: gouters: qouters: gouters:

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

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

Léaendes :

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



pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

somaina du 17 au 21 mars 2025

semaine du 17 au 21 mars 2025					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
taboulé	pâté de foie* et cornichon pâté de volaille et cornichon		carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés	
émincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo	quiche lorraine* tarte chèvre		pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème	
poélée de légumes	courgettes CE2 persillées et pdt		semoule BIO	basilic basilic	
yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner		velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	
fruit frais BIO #	spécialité pomme framboise		madeleine miel local circuit court	fruit frais	
gouters:	gouters:		gouters:	gouters:	
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
<u>Légendes :</u>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 mars 2025					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette	salade verte		velouté légumes BIO	salade de maïs et tomates	
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup	parmentier de bœuf VBF		chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron	
haricots beurre CE2 (échalotes)			riz BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt	
yaourt nature + sucre	suisse aux fruit BIO		pont l'évêque AOP #	crème anglaise	
fruit frais BIO#	fruit frais		fruit frais	gâteau chocolat	
gouters:	gouters:		gouters:	gouters:	
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
<u>Légendes</u> :	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 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable