

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	POISSON D'AVRIL	salade de lentilles	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette à la menthe
daube de bœuf VBF BIO sauce printanière	poisson pané en forme de poisson	quiche lorraine* tarte fromage (emmental)	émincés de poulet issu de LR sauce basquaise	garniture couscous végété
julienne de légumes et pdt	petits pois CE2	salade verte	coquillettes	semoule BIO
	yaourt arôme	fromage frais sucré		chaource AOP
crème dessert BIO	fruit frais BIO #	ananas frais	compote de pommes HVE	fruit frais

gouters :

		marbré produit laitier frais jus de pommes		
--	--	--	--	--

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 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)		chou rouge vinaigrette	laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid)	cordons 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
	yaourt BIO sucré local circuit court	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	
fruit frais BIO #	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop

gouters :

		baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais		
--	--	--	--	--

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 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pousses</p> <p>haricots mungo</p> <p>fromage ovale</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</p>	<p>tarte méditerranéenne</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><i>potée de lentilles aux saucisses de volaille</i></p> <p>yaourt sucré</p> <p>brownies</p>	<p>macédoine</p> <p>hoki doré au beurre</p> <p>coquillettes 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 :	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 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	carottes râpées	salade lentilles aux épices	pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)	salade de pépinettes fraîcheur
	boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes	colin d'Alaska pané et citron	sauté de bœuf VBF sauce brune	tarte fromage (emmental)
	pommes noisettes	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	haricots verts (échalotes)
	velouté aux fruits mixés	emmental	fromage blanc nature	mimolette
	lingot marbré (local circuit court)	crème dessert parfum vanille	fraises (et sucre)	fruit frais
	œuf en chocolat			
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat 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