

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p><u>cordon bleu de volaille</u></p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>MARDI GRAS</b></p> <p>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>beignet</p> <p>sirop de grenadine</p>		<p>chou rouge rémoulade</p> <p>jambon* qualité supérieure et ketchup</p> <p>rôti de poulet et ketchup</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>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	omelette et emmental râpé		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		lentilles CEE2 et carottes	
<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

<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	nouvelle recette/nouveau produit	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 <i>pâté de volaille et cornichon</i>		carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>		pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	<u>tortelloni saumon sauce</u> <u>crème basilic</u>
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt		<b>semoule BIO</b>	fromage frais sucré
<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	fromage à tartiner		velouté aux fruits mixés	
<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme framboise		madeleine miel local circuit court	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 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		<u>chili con carne au bœuf</u> VBF	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots beurre CEE2 (échalotes)			riz BIO	chou-fleur CEE2 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

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	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable