

# 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></p> <p>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>salade quimpéroise (pdt, thon)</p> <p>salade de riz niçois (riz, tomate, macédoine)</p> <p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>falafels</p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>jambon* CEE2 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>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat au lait compote pomme HVE	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit pompon chocolat yaourt sucré	marbré fruit 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 = 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	concombres vinaigrette	palets fromagers emmental	macédoine
sauté de bœuf VBF sauce brune <i>boulettes de blé façon thai</i>	omelette et emmental râpé	<b>haché au cabillaud MSC</b> <i>galette aux légumes</i>	rôti de porc* (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>	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	lentilles CEE2 et carottes	<i>riz à l'orientale végé</i>
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	fromage frais arôme	coulommiers	<b>suisse aux fruits BIO</b>	gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais	liégeois parfum chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette	céréales lait nature	baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise	tranches brioche x2  yaourt arôme

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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = 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>terrines de légumes</i>	laitue iceberg vinaigrette au soja	carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
<b>émincés de poulet LR</b> <b>sauce colombo</b> <i>crêpe champignons</i>	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de soja sauce piperade</i>	<b>pavé de colin d'Alaska</b> <b>MSC sauce créole</b> <i>omelette sauce tomate</i>	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	<b>semoule BIO</b>	fromage frais sucré
<b>yaourt BIO sucré local</b> <b>circuit court</b>	fromage à tartiner	camembert	velouté aux fruits mixés	
<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme framboise	fruit frais	madeleine miel local circuit court	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat lait pêche au sirop	marbré fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat petit fromage frais arôme

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 = 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
<p>salade de pdt <b>BIO</b> et cubes mimolette vinaigrette</p> <p>ailes de poulet LR et ketchup</p> <p><i>tarte méditerranéenne</i></p> <p>haricots beurre CEE2 (échalotes)</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade verte</p> <p>parmentier de bœuf VBF</p> <p><i>parmentier végété aux légumes</i></p> <p><b>suisse aux fruit BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes et céleri vinaigrette</p> <p>sauté de porc* sauce diable</p> <p><i>falafels</i></p> <p>lentilles CEE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>chili sin carne</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de maïs et tomates</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p>chou-fleur CEE2 au gratin et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie gelée groseille	céréales lait nature	pompon saveur chocolat fromage blanc sucré	baguette fromage tranchette 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 = 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