

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p><b>daube de bœuf VBF BIO</b> sauce printanière <i>galette de soja sauce printanière végété</i></p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p><b>POISSON D'AVRIL</b> <i>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</i></p> <p><b>poisson pané en forme de poisson</b> <i>batonnets mozzarella</i></p> <p><b>petits pois CE2</b></p> <p><b>yaourt arôme</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p><u>haricots verts persillés</u></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>ananas frais</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>garniture provençale végété</i></p> <p>coquillettes</p> <p><b>edam BIO #</b></p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p><b>garniture couscous végété BIO</b> <i>haché au saumon sauce orientale</i></p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature	baguette fromage tranchette sirop de grenadine	marbré produit laitier frais	baguette barre chocolat lait fruit frais	croissant yaourt nature confiture fraise

*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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)	betteraves vinaigrette framboise	chou rouge vinaigrette	laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	cordon bleu volaille <i>boulettes de blé façon thai</i>	paupiette au veau sauce provençale <i>boulettes végétales BBC sauce provençale</i>	lasagnes ricotta épinards	colin d'Alaska sauce nantua <i>chili sin carne</i>
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate		<b>riz BIO</b>
petit fromage frais arôme	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	<b>gouda BIO #</b>
<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage à tartiner purée pomme coing	moelleux orange local circuit court lait nature	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	brioche tranches x2 produit laitier 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 = 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la <b>semoule BIO</b> et au quinoa)</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pousses 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 <i>bouchées de blé pané</i></p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette et ketchup</i></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>parmentier aux lentilles</i></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>brownies</p>	<p>macédoine</p> <p>hoki doré au beurre <i>garniture provençale végé</i></p> <p><b>fusilli BIO</b> et ratatouille</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature	baguette beurre et poudre chocolat jus d'orange	pain de mie confiture fraise	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain au lait yaourt arôme

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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<b>carottes râpées BIO</b>	salade lentilles aux épices	pâté de campagne* (et cornichon) <i>œuf dur et mayonnaise</i>	salade de pépinettes fraîcheur
	boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes <small>emmental nature soja et vie BIO sauce petits légumes</small>	colin d'Alaska pané et citron <i>tortilla</i>	sauté de bœuf VBF sauce brune <i>galette se soja sauce brune végété</i>	<b>tarte aux légumes du soleil BIO</b>
	pommes noisettes	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>
	velouté aux fruits mixés	emmental	fromage blanc nature	saint nectaire AOP
	lingot marbré (local circuit court) œuf en chocolat	crème dessert parfum vanille	fraises (et sucre)	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
	baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat fruit frais	baguette barres chocolat lait compote pomme pêche	brioche tranches x2 produit laitier 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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	