LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	**œuf dur BIO et mayonnaise**	pastèque	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	**betteraves BIO**
carottes râpées				
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	lasagnes au bœuf VBF	poélée de colin doré au beurre	boulettes de lentilles corail et patate douce	moules à la crème
garniture couscous végé	*lasagnes ricotta épinards*	épinards sauce blanche et blé doré	bâtonnière aux carottes jaunes	*galette de légumes façon ratatouille*
semoule BIO				frites
fromage ovale	fromage frais sucré	tomme	cantal AOP #	**yaourt sucré BIO local circuit court**
compote de pomme HVE	fruit frais	mousse chocolat au lait	**fruit frais BIO #**	fruit frais
sirop de grenadine				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette jus de pomme	marbré fruit frais	tranches brioches x2 confiture fraise	pain de mie barre chocolat lait

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

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote	salade de maïs (et poivrons)	concombres vinaigrette	**céleri BIO rémoulade**
cordon bleu *palets fromagers au chèvre*	haché au saumon sauce florentine *œufs durs sauce florentine*	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup *falafels et ketchup*	garniture chili sin carne	**ailes de poulet issu de LR** *tarte aux poireaux*
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	**riz BIO**	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers	fromage frais arôme	**gouda BIO #**	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	**crème dessert BIO parfum vanille**	fruit frais	banane	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture abricot fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	cake aux pépites de chocolat yaourt sucré	baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	madeleine 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

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)	salade pommes de terre (et ciboulette)	rillettes au thon	tomates vinaigrette	taboulé
		œufs durs BIO mayonnaise		
sauté de bœuf VBF RAV sauce pain d'épices	tarte tomate chèvre	merguez sauce orientale	**émincés de poulet issu de LR au jus**	pépites de hoki dorées panées et citron
garniture de lentilles à la tomate		*galette de légumes façon falafels*	*tortilla*	*bouchées de blé panées*
coquillettes	duo courgettes jaune et verte	légumes tajine et pdt	flageolets au thym	**chou-fleur BIO au gratin**
camembert	yaourt arôme	saint paulin individuel	**edam BIO #**	petit fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	fruit frais	ananas frais	tarte au flan	**fruit frais BIO #**
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
carré fraise fruit frais	baguette confiture prune gélifié chocolat	baguette pâte à tartiner fromage frais arôme	céréales lait nature	croissant spécialité pomme poire

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

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AUTOMNE	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette	roulade de volaille et cornichon	**betteraves BIO vinaigrette**
			œuf dur BIO et mayonnaise	
velouté au potiron				
haché au veau sauce panais	**sauté de porc* issu LR sauce paprika**	**ailes de poulet issu de LR**	colin d'alaska sauce provençale	**omelette BIO et emmental râpé**
boulettes végétales BBC	*crèpe fromage (emmental)*	*tarte méditerranéenne*	*garniture provençale végé*	
trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)	lentilles (et oignons)	haricots plats (ail et persil)	**riz BIO et ratatouille**	purée d'épinards et de pommes de terre
saint nectaire AOP #	**fromage à tartiner BIO #**	gouda à la coupe	fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés
raisin	éclair parfum chocolat	cocktail de fruits au sirop	**fruit frais BIO #**	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme	baguette fromage tranchette fruit frais	pain au lait confiture fraise	baguette pâte à tartiner spécialité pomme abricot

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	