

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>daube de bœuf VBF BIO sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>POISSON D'AVRIL</p> <p>poisson pané en forme de poisson</p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>salade verte</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>garniture couscous végété</p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		marbré produit laitier frais jus de pommes		

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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 07 au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>accras de morue</u>			laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid)	cordon 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		<b>riz BIO</b>
	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	bûche au lait de mélange		
	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop
<b>fruit frais BIO #</b>				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	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 :

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>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>tarte méditerranéenne</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>beignets de brocolis</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><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p>	<p>hoki doré au beurre</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>
<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 :

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 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<i>carottes râpées BIO</i>	salade lentilles aux épices		
	<i>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</i>	<i>colin d'Alaska pané et citron</i>	sauté de bœuf VBF sauce brune	tarte fromage (emmental)
	<i>pommes noisettes</i>	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	<i>haricots verts BIO (échalotes)</i>
	<i>velouté aux fruits mixés</i>		fromage blanc nature	saint nectaire AOP
	<i>œuf en chocolat</i>	crème dessert parfum vanille	fraises (et sucre)	<i>fruit frais BIO #</i>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
	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