

# 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>fruit frais</p>	<p><i>MARDI GRAS</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce à l'orange</i></p> <p><i>pommes sourires</i></p> <p><b>suisse aux fruit BIO</b></p> <p><i>beignet</i></p> <p><i>sirop de grenadine</i></p>	<p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>jambon* CEE2 et ketchup</p> <p><i>rôti de poulet et ketchup</i></p> <p><b>coquillettes BIO</b></p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p><b>hoki MSC doré au beurre</b></p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p><b>crème dessert BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>ourson guimauve</p>	<p>biscuit pompon chocolat</p> <p>yaourt sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>petit fromage frais sucré</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
<p>sauté de bœuf VBF sauce brune</p> <p>pdt rondes et choux de Bruxelles</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></p> <p>cake rocher pépites chocolat</p>	<p>omelette et emmental râpé</p> <p><b>semoule BIO et ratatouille</b></p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p><b>haché au cabillaud MSC</b></p> <p>chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>rôti de porc* issu de Label Rouge (chaud ou froid)</p> <p><i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i></p> <p>lentilles CEE2 et carottes</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</b></p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de pomme</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>spécialité pomme framboise</p> <p>lait nature</p>	<p>tranches brioche x2</p> <p>gelée groseille</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

*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 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>	rôti de bœuf VBF et ketchup	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	<b>semoule BIO</b>	
<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>		camembert	velouté aux fruits mixés	
	spécialité pomme framboise	fruit frais		fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat lait pêche au sirop petit fromage frais sucré	marbré lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille jus de pomme	baguette fromage à tartiner fruit frais sirop de grenadine	pain chocolat petit fromage frais arôme jus d'orange

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 <b>BIO</b> et cubes mimolette vinaigrette	salade verte	sauté de porc* sauce diable <i>sauté de volaille sauce diable</i>	chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup	parmentier de bœuf VBF	lentilles CEE2	<b>riz BIO</b>	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
haricots beurre CEE2 (échalotes)	<b>suisse aux fruit BIO</b>	carré de l'est	pont l'évêque AOP #	crème anglaise
<b>fruit frais BIO #</b>		crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel compote pomme HVE lait nature	pain de mie gelée groseille produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	pompon saveur chocolat fromage blanc sucré nectar multifruits	baguette fromage tranchette fruit frais nougat

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