

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO daube de bœuf VBF BIO sauce printanière julienne de légumes et pdt fromage à tartiner au choix liégeois parfum vanille liégeois parfum chocolat gouters : céréales lait nature fruit frais	POISSON D'AVRIL <i>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</i> poisson pané en forme de poisson petits pois CE2 yaourt arôme fruit frais BIO # gouters : baguette fromage tranchette sirop de grenadine fruit frais	salade de lentilles salade de pois chiches tarte fromage (emmental) haricots verts persillés fromage frais sucré ananas frais gouters : marbré produit laitier frais jus de pommes	carottes râpées à l'orange émincés de poulet sauce basquaise coquillettes edam BIO # spécialité pommes abricot gouters : baguette barre chocolat lait fruit frais nectar multifruits	concombres vinaigrette à la menthe tomates vinaigrette garniture couscous végé semoule BIO tomme à la coupe emmental fruit frais au choix gouters : croissant yaourt nature confiture fraise

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 07 au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
accras de morue	betteraves vinaigrette framboise	chou rouge vinaigrette	laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR	salade de maïs (et tomates)	radis beurre		courgettes crues râpées
rôti de poulet	cordon bleu volaille	paupiette au veau sauce provençale		colin d'Alaska sauce nantua
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate	lasagnes ricotta épinards	
petit fromage frais arôme	yaourt sucré	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	
		pointe de brie		
		éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	
		éclair parfum vanille		
fruit frais BIO #	fruit frais au choix			riz BIO
				gouda BIO #
				cocktail de fruit au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner purée pomme coing jus de fruit	moelleux orange local circuit court lait nature ourson guimauve	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais produit laitier frais	brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier frais	baguette pâte à tartiner fruit frais 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO et au quinoa) boulettes de soja sauce aigre douce batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo fromage ovale camembert gélifié saveur vanille nappé caramel gélifié saveur chocolat	salade des champs (carottes, chou-fleur) manchons de poulet rôti frites petit fromage frais sucré fruit frais BIO #	tarte méditerranéenne rôti de bœuf VBF RAV et ketchup beignets de brocolis fromage frais arôme fruit frais au choix	concombres vinaigrette demi pamplemousse et sucre potée de lentilles aux saucisses de volaille yaourt BIO parfum vanille brownies	salade de maïs (et cœurs de palmier) hoki doré au beurre fusilli BIO et ratatouille saint paulin individuel gouda individuel fruit frais au choix
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette beurre et poudre chocolat jus d'orange produit laitier frais	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit	pain au lait barres chocolat noir x2 yaourt 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 = 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	carottes râpées BIO	salade libanaise (tomates, pois chiches, céleri)	pâté de campagne* (et cornichon)	salade de pépinettes fraîcheur
	boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes	colin d'Alaska pané et citron	pâté de volaille (et cornichon)	salade de mezze penne au curry
	pommes noisettes	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	sauté de bœuf VBF RAV sauce brune	tarte fromage (emmental)
	velouté aux fruits mixés	emmental	purée de potiron et pdt	haricots verts BIO (échalotes)
	lingot marbré (local circuit court)	crème dessert parfum vanille	fromage blanc nature	saint nectaire AOP
	œuf en chocolat	crème dessert parfum caramel	fraises (et sucre)	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit	pain chocolat lait nature fruit frais	baguette barres chocolat lait compote pomme pêche jus de fruit	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO daube de bœuf VBF BIO sauce printanière julienne de légumes et pdt fromage à tartiner liégeois parfum vanille	POISSON D'AVRIL salade écolière (pdt, tomate, cornichon) poisson pané en forme de poisson petits pois CE2 yaourt arôme fruit frais BIO #	salade de lentilles tarte fromage (emmental) haricots verts persillés fromage frais sucré ananas frais	carottes râpées à l'orange émincés de poulet sauce basquaise coquillettes edam BIO # spécialité pommes abricot	concombres vinaigrette à la menthe garniture couscous végé semoule BIO tomme à la coupe fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette sirop de grenadine fruit frais	marbré produit laitier frais jus de pommes	baguette barre chocolat lait fruit frais nectar multifruits	croissant yaourt nature confiture fraise

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 07 au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
accras de morue	betteraves vinaigrette framboise	chou rouge vinaigrette	laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR	cordon bleu volaille	paupiette au veau sauce provençale	lasagnes ricotta épinards	colin d'Alaska sauce nantua
rôti de poulet poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate		riz BIO
petit fromage frais arôme	yaourt sucré	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	gouda BIO #
fruit frais BIO #	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner purée pomme coing jus de fruit	moelleux orange local circuit court lait nature ourson guimauve	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais produit laitier frais	brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier frais	baguette pâte à tartiner fruit frais 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO et au quinoa) boulettes de soja sauce aigre douce batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo fromage ovale gélifié saveur vanille nappé caramel	salade des champs (carottes, chou-fleur) manchons de poulet rôti frites petit fromage frais sucré fruit frais BIO #	tarte méditerranéenne rôti de bœuf VBF RAV et ketchup beignets de brocolis fromage frais arôme fruit frais	concombres vinaigrette potée de lentilles aux saucisses de volaille yaourt BIO parfum vanille brownies	salade de maïs (et cœurs de palmier) hoki doré au beurre fusilli BIO et ratatouille saint paulin individuel fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette beurre et poudre chocolat jus d'orange produit laitier frais	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit	pain au lait barres chocolat noir x2 yaourt 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 = 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	carottes râpées BIO	salade libanaise (tomates, pois chiches, céleri)	pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i>	salade de pépinettes fraîcheur
	boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes	colin d'Alaska pané et citron	sauté de bœuf VBF RAV sauce brune	tarte fromage (emmental)
	pommes noisettes	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	haricots verts BIO (échalotes)
	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)	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit	pain chocolat lait nature fruit frais	baguette barres chocolat lait compote pomme pêche jus de fruit	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