

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>émincés de poulet sauce à l'orange</p> <p>pommes sourires</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>beignet</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>salade quimpéroise (pdt, thon)</p> <p>salade de riz niçois (riz, tomate, macédoine)</p> <p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>salade verte vinaigrette estragon</p> <p>jambon* CE2 et ketchup</p> <p>rôti de poulet et ketchup</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>demi pamplemousse et sucre</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes CE2 et de pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>edam individuel</p> <p>crème dessert BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<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</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</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
velouté potiron	betteraves vinaigrette ciboulette	concombres vinaigrette	palets fromagers emmental	potage
sauté de bœuf VBF RAV sauce brune	omelette et emmental râpé	céleri rémoulade	rôti de porc* issu de LR froid	brandade de colin d'Alaska MSC
pdt rondes et choux de Bruxelles	semoule BIO et ratatouille	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt	rôti de poulet froid lentilles CE2 et carottes	gouda à la coupe tomme à la coupe
yaourt parfum vanille BIO	fromage frais arôme fromage frais sucré	coulommiers carré de l'est	suisse aux fruits BIO	fruit frais
cake rocher pépites chocolat	fruit frais	liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais
brownies	au choix	liégeois parfum vanille		au choix
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	pain de mie fromage tranchette jus de pomme	céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise lait nature	tranches brioche x2 gelée groseille yaourt

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
<p>taboulé</p> <p>salade de mezze penne au curry</p> <p>emincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>yaourt sucré</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>pâté de volaille et cornichon</p> <p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte chèvre</i></p> <p>courgettes CE2 persillées et pdt</p> <p>fromage à tartiner au choix</p> <p>spécialité pomme framboise</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au soja</p> <p>rôti de bœuf VBF RAV et ketchup</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>camembert munster</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>carottes râpées vinaigrette agrumes</p> <p>pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole</p> <p>semoule BIO</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>madeleine miel local circuit court</p> <p>madeleine marbré longue local circuit court</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais au choix</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>pêche au sirop</p> <p>petit fromage frais</p>	<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>gélifié parfum vanille</p> <p>jus de pomme</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>jus d'orange</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 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette</p> <p>ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup</p> <p>haricots beurre CE2 (échalotes)</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade verte</p> <p>parmentier de bœuf VBF RAV</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>carottes et céleri vinaigrette</p> <p>1/2 pamplemousse et sucre</p> <p>sauté de porc* sauce diable <i>sauté de volaille sauce diable</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>carré de l'est emmental</p> <p>crème dessert parfum vanille</p> <p>crème dessert parfum caramel</p>	<p>velouté légumes BIO</p> <p>chili sin carne</p> <p>riz BIO</p> <p>edam BIO</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>salade de maïs et tomates</p> <p>salade de concombres et cœurs de palmiers</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>chou-fleur CE2 au gratin et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>lait nature</p>	<p>pain de mie</p> <p>gelée groseille</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>pompon saveur chocolat</p> <p>fromage blanc</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p> <p>nougat</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 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>MARDI GRAS <i>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce à l'orange</i></p> <p>pommes sourires</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p><i>beignet</i> <i>sirop de grenadine</i></p>	<p>salade quimpéroise (pdt, thon)</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>salade verte vinaigrette estragon</p> <p>jambon* CE2 et ketchup</p> <p><i>rôti de poulet et ketchup</i></p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes CE2 et de pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>crème dessert BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette barre chocolat au lait compote pomme HVE lait nature</p>	<p>baguette fromage à tartiner fruit frais ourson guimauve</p>	<p>biscuit pompon chocolat yaourt nectar multifruits</p>	<p>marbré lait nature fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais petit fromage frais</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>velouté potiron</p> <p>sauté de bœuf VBF RAV sauce brune</p> <p>pdt rondes et choux de Bruxelles</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>cake rocher pépites chocolat</p>	<p>betteraves vinaigrette ciboulette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p><i>haché au cabillaud MSC</i></p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt</p> <p>coulommiers</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p><i>rôti de porc* issu de LR froid</i></p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p>lentilles CE2 et carottes</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>potage</p> <p><i>brandade de colin d'Alaska MSC</i></p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<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</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
<p>taboulé</p> <p>emincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>pâté de volaille et cornichon</p> <p>quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i></p> <p>courgettes CE2 persillées et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au soja</p> <p>rôti de bœuf VBF RAV et ketchup</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées vinaigrette agrumes</p> <p>pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole</p> <p>semoule BIO</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>madeleine miel local circuit court</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>pêche au sirop</p> <p>petit fromage frais</p>	<p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>gélifié parfum vanille</p> <p>jus de pomme</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>jus d'orange</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 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette</p> <p>ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup</p> <p>haricots beurre CE2 (échalotes)</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade verte</p> <p>parmentier de bœuf VBF RAV</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes et céleri vinaigrette</p> <p>sauté de porc* sauce diable <i>sauté de volaille sauce diable</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>velouté légumes BIO</p> <p>chili sin carne</p> <p>riz BIO</p> <p>edam BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de maïs et tomates</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>chou-fleur CE2 au gratin et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette beurre et miel compote pomme HVE lait nature</p>	<p>pain de mie gelée groseille produit laitier frais</p>	<p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>pompon saveur chocolat fromage blanc nectar multifruits</p>	<p>baguette fromage tranchette fruit frais nougat</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