

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	POISSON D'AVRIL	salade de lentilles	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette à la menthe
daube de bœuf VBF BIO sauce printanière	poisson pané en forme de poisson	quiche lorraine*	émincés de poulet sauce basquaise	garniture couscous végété
julienne de légumes et pdt	petits pois CE2	salade verte	coquillettes	semoule BIO
liégeois parfum vanille	yaourt arôme	fromage frais sucré fromage frais arôme	compote de pommes HVE	chaource AOP
	fruit frais BIO #			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 07 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)			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
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate	lasagnes ricotta épinards	<b>riz BIO</b>
	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	
<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop

*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</p> <p>haricots mungo</p> <p>fromage ovale</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><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>

*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		salade de pépinettes fraîcheur
	<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>	crème dessert parfum vanille	fromage blanc nature	saint nectaire AOP
	<i>œuf en chocolat</i>		fraises (et sucre)	<i>fruit frais BIO #</i>

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