

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>daube de bœuf VBF sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p><i>POISSON D'AVRIL</i> salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p><b>poisson pané en forme de poisson</b></p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade de lentilles</p> <p><u>tarte fromage</u> (emmental)</p> <p>salade verte</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>ananas frais</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p>edam</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p>	<p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p><u>boulettes au bœuf VBF</u> (et légumes couscous)</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p>

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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)	betteraves vinaigrette framboise	chou rouge vinaigrette	<b>céleri BIO rémoulade</b>	tomates vinaigrette
rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	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>
petit fromage frais arôme	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	coulommiers
<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	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre	
	LR = issu de Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM		

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la <b>semoule BIO</b> et au quinoa)	salade des champs (carottes, chou-fleur)	tarte méditerranéenne	concombres vinaigrette	macédoine
boulettes de soja sauce aigre douce	manchons de poulet rôti	rôti de bœuf VBF et ketchup	potée de lentilles aux saucisses rondelles fumées*	hoki doré au beurre
batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo	<u>pommes campagnardes</u>	beignets de brocolis	<i>potée de lentilles aux saucisses de volaille</i>	<b>fusilli BIO et ratatouille</b>
fromage ovale	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage frais arôme	<b>yaourt BIO parfum vanille</b>	saint paulin individuel
gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais	fruit frais	brownies	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 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<b>carottes râpées BIO</b>	salade lentilles aux épices	pâté de campagne* (et cornichon) <i>pâté de volaille (et cornichon)</i>	salade de pépinettes fraîcheur
	boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes <i>emmental nature soja et vie BIO sauce petits légumes</i>	colin d'Alaska pané et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	sauté de bœuf VBF sauce brune	tarte fromage (emmental)
	pommes noisettes	duo courgettes jaune et verte (ail et persil)	purée de potiron et pdt	<b>haricots verts BIO (échalotes)</b>
	velouté aux fruits mixés	emmental	<b>fromage blanc nature BIO</b>	mimolette
	lingot marbré (local circuit court) œuf en chocolat	crème dessert parfum vanille	fraises (et sucre)	fruit frais

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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	