

# 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> <i>sirop de grenadine</i></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>

*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
sauté de bœuf VBF sauce brune	<u>haché au veau sauce barbecue</u>		palets fromagers emmental	
pdt rondes et choux de Bruxelles	<b>semoule BIO et ratatouille</b>		rôti de porc* (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	<b>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</b>
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	fromage frais arôme		lentilles CEE2 et carottes	gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais		<b>fruit frais BIO #</b>	<u>biscuit</u>

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	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	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>empanées de poulet issu de Label Rouge sauce colombo</p> <p>poêlée de légumes</p> <p><b>yaourt BIO sucré local circuit court</b></p>	<p>pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i></p> <p>courgettes CEE2 persillées et pdt</p> <p>spécialité pomme framboise</p>		<p>carottes râpées vinaigrette agrumes</p> <p>pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic</p> <p>fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></p> <p><b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette	salade verte		<u>chili con carne</u>	colin d'Alaska MSC pané et citron
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup	parmentier de bœuf VBF			
haricots beurre CEE2 (échalotes)			riz BIO	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
	suisse aux fruit BIO		pont l'évêque AOP #	crème anglaise
fruit frais BIO #			fruit frais	gâteau chocolat

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable