

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>daube de bœuf VBF BIO sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>POISSON D'AVRIL salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>poisson pané</p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p>edam BIO #</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p>garniture couscous végété <i>haché au saumon sauce orientale</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>chaource AOP</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 07 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)	betteraves vinaigrette framboise		laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	cordon bleu volaille			colin d'Alaska sauce nantua
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt		lasagnes ricotta épinards	riz BIO
petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court		fromage blanc nature	gouda BIO #
fruit frais BIO #	fruit frais		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 28 avril au 02 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	tomates vinaigrette à l'aneth			radis et beurre
rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet (froid ou chaud)</i>	boulettes de blé pané façon thaï			colin d'Alaska sauce oseille
brocolis BIO et pdt BIO persillés	carottes CE2 et pdt au gratin		FERIE	mezze penne et courgettes
fromage à tartiner	petit suisse arôme BIO			pont l'évêque AOP
fruit frais	<u>biscuit</u>			compote de pommes HVE

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