

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</p> <p>salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>émincés de poulet sauce à l'orange</p> <p>boulettes de soja sauce 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>falafels</p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>jambon* CE2 et ketchup</p> <p>garniture de lentilles à la tomate</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</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit pompon chocolat</p> <p>yaourt sucré</p> <p>spécialité pomme abricot</p>	<p>marbré</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</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
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 sauce brune <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>pdt rondes et choux de Bruxelles</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>cake rocher pépites chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</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>gouters :</p> <p>pain de mie fromage tranchette</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>haché au cabillaud MSC</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt</p> <p>coulommiers</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>ronde de porc issu de Label Rouge (chaud ou froid) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CE2 et carottes</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise</p>	<p>macédoine</p> <p>riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab</p> <p>riz à l'orientale végé</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>tranches brioche x2 yaourt arôme</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>empanées de poulet issu de Label Rouge sauce colombo</p> <p>crêpe champignons</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>pâté de foie* et cornichon</p> <p>terrines de légumes</p> <p>quiche lorraine*</p> <p>tarte chèvre</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 et ketchup</p> <p>galette de soja sauce piperade</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>marbré</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>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais arôme</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><i>tarte méditerranéenne</i></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</p> <p><i>parmentier végété aux légumes</i></p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes et céleri vinaigrette</p> <p>sauté de porc* sauce diable</p> <p><i>falafels</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>pont l'évêque AOP #</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 :
baguette beurre et miel compote pomme HVE	pain de mie gelée groseille	céréales lait nature fruit frais	pompon saveur chocolat fromage blanc sucré	baguette fromage tranchette 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

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