

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de haricots blancs</p> <p><b>daube de bœuf VBF</b> <b>BIO</b> sauce printanière <i>galette de soja sauce printanière végété</i></p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p><b>POISSON D'AVRIL</b> <i>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</i></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>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>garniture provençale végété</i></p> <p>coquillettes</p> <p><b>edam BIO #</b></p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p>garniture couscous végété</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette sirop de grenadine		baguette barre chocolat lait <b>nectar multifruits</b>	croissant yaourt nature confiture fraise

*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 au 11 avril 2025

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>falafels</i>	cordon bleu volaille <i>boulettes de blé façon thai</i>		lasagnes ricotta épinards	colin d'Alaska sauce nantua
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt		fromage blanc nature	<b>riz BIO</b>
petit fromage frais arôme	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>		fraises (et sucre)	<b>gouda BIO #</b>
<b>fruit frais BIO #</b>	<u>biscuit</u>			cocktail de fruit au sirop
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage à tartiner purée pomme coing	moelleux orange local circuit court lait nature ourson guimauve		brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier frais	baguette pâte à tartiner 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