

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 salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>émincés de poulet sauce à l'orange</p> <p>pommes sourires</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>beignet sirop de grenadine</p>	<p>salade quimpéroise (pdt, thon)</p> <p>paupiette au veau sauce romarin</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* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i></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 CEE2 et de pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>crème dessert BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette barre chocolat au lait compote pomme HVE lait nature</p>	<p>baguette fromage à tartiner fruit frais ourson guimauve</p>	<p>biscuit pompon chocolat yaourt sucré nectar multifruits</p>	<p>marbré lait nature fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais petit fromage frais sucré</p>

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

Légendes :	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 = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable