

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves vinaigrette ciboulette	concombres vinaigrette	palets fromagers emmental	macédoine
sauté de bœuf VBF sauce brune	<u>haché au veau sauce</u> <u>barbecue</u>	<i>haché au cabillaud MSC</i>	rôti de porc* LR (chaud ou froid) <i>rôti de poulet (chaud ou froid)</i>	riz BIO à l'orientale et émincés de volaille kebab
pdt rondes et choux de Bruxelles	semoule BIO et ratatouille	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	lentilles CEE2 et carottes	
yaourt parfum vanille BIO	fromage frais arôme	coulommiers	suisse aux fruits BIO	gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais	liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	pain de mie fromage tranchette jus de pomme	céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 spécialité pomme framboise lait nature	tranches brioche x2 gelée groseille yaourt arôme

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 = 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