

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 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