

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg vinaigrette au soja	carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet LR sauce colombo	quiche lorraine* <i>tarte chèvre</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	semoule BIO	fromage frais sucré
yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	camembert	velouté aux fruits mixés	fruit frais
fruit frais BIO #	spécialité pomme framboise	fruit frais	madeleine miel local circuit court	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait pêche au sirop petit fromage frais sucré	marbré lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille jus de pomme	baguette fromage à tartiner fruit frais sirop de grenadine	pain chocolat petit fromage frais arôme jus d'orange

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