

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt <b>BIO</b> et cubes mimolette vinaigrette	salade verte	carottes et céleri vinaigrette	<b>velouté légumes BIO</b>	salade de maïs et tomates
ailes de poulet LR et ketchup	parmentier de bœuf VBF	sauté de porc* sauce diable <i>sauté de volaille sauce diable</i>	chili sin carne	colin d'Alaska <b>MSC</b> pané et citron
haricots beurre CEE2 (échalotes)	<b>suisse aux fruit BIO</b>	lentilles CEE2	<b>riz BIO</b>	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
yaourt nature + sucre	fruit frais	carré de l'est	<u>saint paulin</u>	crème anglaise
<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel compote pomme HVE lait nature	pain de mie gelée groseille produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	pompon saveur chocolat fromage blanc sucré nectar multifruits	baguette fromage tranchette fruit frais nougat

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