

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
<p>velouté légumes BIO</p> <p>daube de bœuf VBF BIO sauce printanière</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>POISSON D'AVRIL salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>poisson pané en forme de poisson</p> <p>petits pois CE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>quiche lorraine* tarte fromage (emmental)</p> <p>salade verte</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>ananas frais</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>coquillettes</p> <p>edam BIO #</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>concombres vinaigrette à la menthe</p> <p>garniture couscous végétal</p> <p>semoule BIO</p> <p><u>tomme à la coupe</u></p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>sirop de grenadine</p> <p>fruit</p>	<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de pommes</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>croissant</p> <p>yaourt nature</p> <p>confiture fraise</p>

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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre