

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 07 avril au 11 avril 2025

LUNDI ⁶⁷	MARDI ⁸	MERCREDI ⁹	JEUDI ¹⁰	VENDREDI ¹¹
crêpe fromage (emmental)	betteraves vinaigrette framboise	chou rouge vinaigrette	laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid)	cordon bleu volaille	paupiette au veau sauce provençale		colin d'Alaska sauce nantua
rôti de poulet (chaud ou froid)			<u>lasagnes au bœuf VBF</u>	
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt	flageolets à la tomate		riz BIO
petit fromage frais arôme	<u>yaourt sucré</u>	bûche au lait de mélange	fromage blanc nature	gouda BIO #
fruit frais BIO #	fruit frais	éclair parfum chocolat	fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner purée pomme coing jus de fruit	moelleux orange local circuit court lait nature ourson guimauve	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais produit laitier frais	brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier frais	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais

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