



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 24 Février au 18 Avril 2025

mercredi 26 février	mercredi 05 mars	mercredi 12 mars	mercredi 19 mars	mercredi 26 mars
Potage de légumes bio	Radis longs au beurre	Salade iceberg locale et emmental en dés	Carottes bio râpées vinaigrette	Accras de morue
Macaronis bio	Roti de dinde sauce Tandoori	Chipolatas sauce au jus	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de porc local aux olives
Sauce bolognaise	Lentilles bio au jus	Légumes couscous et semoule bio	Haricots blancs	Coquillettes bio au beurre
Emmental râpé bio	Petit moulé	Brie	Buche de lait de mélangé	Tomme Blanche
Banane bio	Nappé caramel	Crème dessert caramel	Liégeois chocolat	Compote pomme abricot

mercredi 02 avril
Pomelos et son sucre
Boulettes au veau sauce tomate
Purée de carottes
Brie
Crème dessert caramel

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Salade de lentilles aux lardons	Concombre HVE vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	Macédoine de légumes CE2 mayonnaise	Chou fleur CE2 crème ciboulette
Roti de boeuf froid	Haut de cuisse de poulet rôti	Tortellini	Sauté de porc BBC à la moutarde	Poisson pané MSC et citron
Carottes CE2 persillées	Frites au four et ketchup	aux épinards	Semoule bio à l'huile d'olive	Riz bio créole sauce tomate
Verre de lait bio	Buche de lait mélangé	Camembert	Yaourt nature sucré bio	Emmental
Gâteau au chocolat façon blondie	Milkshake	Compote de pommes bio	Orange	Banane bio

lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
Céleri local rémoulade	Carottes râpées bio vinaigrette	Pâté de foie et cornichon	Salade de blé bio carnaval	Concombre HVE à la crème
Rôti de porc issu de porc LR sauce aux olives	Gratin de gnocchis de pommes de terre,	Colin MSC à l'Armoricaine	Boulettes au boeuf sauce tomate	Emincé de volaille sauce curcuma
Purée de légumes	tomates et mozzarella	Ratatouille	Haricots verts bio persillés	Pommes noisette
Mimolette	Biscuit bio	Chanteneige	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
Gâteau au yaourt maison	Compote pomme cassis	Semoule au lait maison	Pomme HVE	Fromage blanc sucré

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2
 Global G.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements