



# 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
<b>Potage de légumes bio</b>	Radis longs au beurre	<b>Salade iceberg locale et emmental en dés</b>	<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b>	Accras de morue
<b>Macaronis bio</b>	Roti de dinde sauce Tandoori	Chipolatas sauce au jus	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de porc local aux olives
Sauce bolognaise	<b>Lentilles bio au jus</b>	<b>Légumes couscous et semoule bio</b>	Haricots blancs	<b>Coquillettes bio au beurre</b>
<b>Emmental râpé bio</b>	Petit moulé	Brie	Buche de lait de mélangé	Tomme Blanche
<b>Banane bio</b>	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	<b>Concombre HVE vinaigrette</b>	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	<b>Macédoine de légumes CE2 mayonnaise</b>	<b>Chou fleur CE2 crème ciboulette</b>
Roti de boeuf froid	Haut de cuisse de poulet rôti	Tortellini	<b>Sauté de porc BBC à la moutarde</b>	<b>Poisson pané MSC et citron</b>
<b>Carottes CE2 persillées</b>	Frites au four et ketchup	aux épinards	<b>Semoule bio à l'huile d'olive</b>	<b>Riz bio créole sauce tomate</b>
<b>Verre de lait bio</b>	Buche de lait mélangé	Camembert	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Emmental
Gâteau au chocolat façon blondie	Milkshake	<b>Compote de pommes bio</b>	Orange	<b>Banane bio</b>

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