

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	POISSON D'AVRIL		carottes râpées à l'orange	
daube de bœuf VBF BIO sauce printanière	poisson pané en forme de poisson		émincés de poulet sauce basquaise	garniture couscous végété
julienne de légumes et pdt	petits pois CE2		coquillettes	semoule BIO
liégeois parfum vanille	yaourt arôme		compote de pommes HVE	chaource AOP
	fruit frais BIO #			fruit frais

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VPF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 07 au 11 avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe fromage (emmental)			laitue iceberg	tomates vinaigrette
rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid)	cordon bleu volaille			colin d'Alaska sauce nantua
poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli)	carottes au gratin et pdt		lasagnes ricotta épinards	<b>riz BIO</b>
	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>			
<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais		fraises (et sucre)	cocktail de fruit au sirop

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

**Légendes :**

VPF = Viande Porc Française

VBV = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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