



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 24 Février au 18 Avril 2025

| lundi 24 février | mardi 25 février | mercredi 26 février | jeudi 27 février | vendredi 28 février |
|----------------------------------|--|--------------------------|--|--|
| Pâté de campagne et cornichons | Céleri bio vinaigrette au fromage blanc | Potage de légumes bio | Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio | Chou rouge et croûtons vinaigrette à l'ail |
| Colin MSC sauce homardine | Cordon bleu | Macaronis bio | Flan au fromage | Boulettes au porc sauce moutarde |
| Purée de pommes de terre | Carottes au beurre label CE2 | Sauce bolognaise | Salade verte et vinaigrette | Haricots verts label CE2 |
| Yaourt nature sucré bio | Petit moulé | Emmental râpé bio | Gouda bio | Verre de lait bio |
| Poire HVE | Mousse au chocolat | Banane bio | Compote de pommes bio | Gâteau à la noix de coco maison |

Mardi Gras

| lundi 03 mars | mardi 04 mars | mercredi 05 mars | jeudi 06 mars | vendredi 07 mars |
|--|--|------------------------------|---|---|
| Betteraves bio vinaigrette à la framboise | Carottes bio râpées vinaigrette | Radis longs au beurre | Salade de blé bio carnaval | Salade verte vinaigrette au vinaigre balsamique |
| Chili sin carne | Poisson pané MSC et citron | Roti de dinde sauce Tandoori | Emincé de filet de poulet sauce aux champignons | Lasagnes |
| Riz créole | Gratin d'épinards CE2 à la mozzarella | Lentilles bio au jus | Brocolis bio persillés | à la bolognaise de boeuf bio |
| Vache qui rit bio | Petit suisse sucré | Petit moulé | Mimolette bio | Biscuit bio |
| Orange | Beignet chocolat noisette | Nappé caramel | Banane bio | Fromage blanc local (vrac) straciatella |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

| lundi 10 mars | mardi 11 mars | mercredi 12 mars | jeudi 13 mars | vendredi 14 mars |
|---|-----------------------------|---|--|---|
| Salade de pommes de terre bio ravigote | Céleri bio rémoulade | Salade iceberg locale et emmental en dés | Salade de haricots beurre en vinaigrette | Salade coleslaw aux carottes bio |
| Colin MSC sauce citron | Pâtes bio | Chipolatas sauce au jus | Haut de cuisse de poulet rôti | Boulettes de soja sauce paprika |
| Chou fleur label CE2 béchamel | à la carbonara | Légumes couscous et semoule bio | Frites au four et ketchup | Printanière de légumes CE2 |
| Fromage de chèvre local | Emmental râpé bio | Brie | Maasdam bio | Camembert |
| Poire HVE | Cocktail de fruits au sirop | Crème dessert caramel | Banane bio | Compote de pomme bio |

| lundi 17 mars | mardi 18 mars | mercredi 19 mars | jeudi 20 mars | vendredi 21 mars |
|-----------------------------------|--|--|---|--|
| Betteraves bio vinaigrette | Potage de potiron | Carottes bio râpées vinaigrette | Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes | Pâté de campagne et cornichon |
| Curry de patate douce | Sauté de porc BBC sauce au thym | Boulettes de boeuf sauce tomate | Roti de dinde sauce aux épices espagnoles | Poisson meunière MSC et citron |
| Riz créole | Purée de pommes de terre | Haricots blancs | Haricots verts persillés label CE2 | Epinards CE2 hachés à la béchamel |
| Saint Paulin | Suisse sucré | Buche de lait de mélangé | Cantal AOP | Pont l'Evêque AOP |
| Yaourt aromatisé | Ananas frais / Orange | Liégeois chocolat | Pomme HVE | Flan parisien cuisiné par nos chefs |

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
 GlobalG.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