



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 24 Février au 4 Avril 2025

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

Mardi Gras

lundi 03 mars	mardi 04 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
Betteraves bio vinaigrette à la framboise	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade de blé bio carnaval	Salade verte vinaigrette au vinaigre balsamique
Chili sin carne	Poisson pané MSC et citron	Emincé de filet de poulet sauce aux champignons	Lasagnes
Riz créole	Gratin d'épinards CE2 à la mozzarella	Brocolis bio persillés	à la bolognaise de bœuf bio
Vache qui rit bio	Petit suisse sucré	Mimolette bio	Biscuit bio
Orange	Beignet chocolat noisette <i>Yas</i>	Banane bio	Fromage blanc local (vrac) stracciatella

lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Salade de pommes de terre bio ravigote	Céleri bio rémoulade	Salade de haricots beurre en vinaigrette	Salade coleslaw aux carottes bio
Colin MSC sauce citron	Pâtes bio	Haut de cuisse de poulet rôti	Boulettes de soja sauce paprika
Chou fleur label CE2 béchamel	à la carbonara	Frites au four et ketchup	Printanière de légumes CE2
Fromage de chèvre local	Emmental râpé bio	Maasdam bio	Camembert
Poire HVE	Cocktail de fruits au sirop	Banane bio	Compote de pomme bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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 de la Restauration Scolaire

Période du 24 Février au 4 Avril 2025

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Betteraves bio vinaigrette	Potage de potiron	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	Roti de dinde sauce aux épices espagnoles	Poisson meunière MSC et citron
Riz créole	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés label CE2	Epinards CE2 hachés à la béchamel
Saint Paulin	Suisse sucré	Cantal AOP	Pont l'Evêque AOP
Yaourt aromatisé	Ananas frais / Orange	Pomme HVE	Flan parisien cuisiné par nos chefs

Alsace			
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Batavia et sa vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	Bretzel et sirop de grenadine	Radis longs au beurre
Brandade de	Paupiette au veau sauce kebab	Choucroute garnie	Dahl de lentilles bio
colin MSC	Printanière de légumes CE2	(au porc)	Riz bio
Carré de Liguail	Petit moulé ail et fines herbes	Muscovado AOP	Vache qui rit bio
Pomme HVE	Poire HVE	Gâteau aux épices	Liégeois vanille

lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
Betteraves bio vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre au maïs et tomates
Emincé de filet de poulet à l'indienne	Colin MSC sauce crevettes	Nuggets de poulet	Pizza au fromage cuisinée par nos chefs
Petits pois CE2	Tortis bio au beurre	Haricots verts label CE2 persillés	Batavia et vinaigrette
Chanteneige bio	Emmental râpé bio	Tomme noire IGP	Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat	Ananas frais / Pomme HVE	Banane bio	Orange

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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