



# 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	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 boeuf bio
Vache qui rit bio	Petit suisse sucré	Mimolette bio	Biscuit bio
Orange	Beignet chocolat noisette	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

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



# 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
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	Potage de potiron	<b>Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes</b>	Pâté de campagne et cornichon
Curry de patate douce	<b>Sauté de porc BBC sauce au thym</b>	Roti de dinde sauce aux épices espagnoles	<b>Poisson meunière MSC et citron</b>
Riz créole	Purée de pommes de terre	<b>Haricots verts persillés label CE2</b>	<b>Epinards CE2 hachés à la béchamel</b>
Saint Paulin	Suisse sucré	<b>Cantal AOP</b>	<b>Pont l'Evêque AOP</b>
Yaourt aromatisé	Ananas frais / Orange	<b>Pomme HVE</b>	Flan parisien cuisiné par nos chefs

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

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