



# 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	<b>Céleri bio vinaigrette au fromage blanc</b>	Potage de légumes bio	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	Chou rouge et croûtons vinaigrette à l'ail
<b>Colin MSC sauce homardine</b>	Cordon bleu	<b>Macaronis bio</b>	Flan au fromage	Boulettes au porc sauce moutarde
Purée de pommes de terre	<b>Carottes au beurre label CE2</b>	Sauce bolognaise	Salade verte et vinaigrette	<b>Haricots verts label CE2</b>
<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Petit moulé	<b>Emmental râpé bio</b>	<b>Gouda bio</b>	<b>Verre de lait bio</b>
<b>Poire HVE</b>	Mousse au chocolat	<b>Banane bio</b>	<b>Compote de pommes bio</b>	Gâteau à la noix de coco maison

## Mardi Gras

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	Potage de potiron	<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b>	<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>	Boulettes de boeuf sauce tomate	Roti de dinde sauce aux épices espagnoles	<b>Poisson meunière MSC et citron</b>
Riz créole	Purée de pommes de terre	Haricots blancs	<b>Haricots verts persillés label CE2</b>	<b>Epinards CE2 hachés à la béchamel</b>
Saint Paulin	Suisse sucré	Buche de lait de mélangé	<b>Cantal AOP</b>	<b>Pont l'Evêque AOP</b>
Yaourt aromatisé	Ananas frais / Orange	Liégeois chocolat	<b>Pomme HVE</b>	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



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 24 Février au 18 Avril 2025

Alsace				
lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Batavia et sa vinaigrette	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	Accras de morue	<b>Bretzel et sirop de grenadine</b>	Radis longs au beurre
Brandade de colin MSC	Paupiette au veau sauce kebab	Sauté de porc local aux olives	<b>Choucroute garnie (au porc)</b>	<b>Dahl de lentilles bio</b>
Carré de Ligueil	<b>Printanière de légumes CE2</b>	<b>Coquillettes bio au beurre</b>	<b>Muesli AOP</b>	Riz bio
<b>Pomme HVE</b>	<b>Poire HVE</b>	Tomme Blanche	<b>Gâteau aux épices</b>	<b>Vache qui rit bio</b>
		Compote pomme abricot		Liégeois vanille

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	Saucisson à l'ail	Pomelos et son sucre	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>	Boulettes au veau sauce tomate	Nuggets de poulet	Pizza au fromage cuisinée par nos chefs
<b>Petits pois CE2</b>	<b>Tortis bio au beurre</b>	Purée de carottes	<b>Haricots verts label CE2 persillés</b>	Batavia et vinaigrette
<b>Chanteneige bio</b>	<b>Emmental râpé bio</b>	Brie	<b>Tomme noire IGP</b>	Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat	<b>Ananas frais / Pomme HVE</b>	Crème dessert caramel	<b>Banane bio</b>	Orange

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, tomates et mozzarella	<b>Colin MSC à l'Armoricaine</b>	Boulettes au boeuf sauce tomate	Emincé de volaille sauce curcuma
Purée de légumes	<b>Biscuit bio</b>	Ratatouille	<b>Haricots verts bio persillés</b>	Pommes noisette
Mimolette	Compote pomme cassis	Chanteneige	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Emmental bio</b>
Gâteau au yaourt maison		Semoule au lait maison	<b>Pomme HVE</b>	Fromage blanc sucré

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