



## 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  Colin MSC sauce homardine	Céleri bio vinaigrette au fromage blanc  Cordon bleu	Potage de légumes bio  Macaronis bio	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio  Flan au fromage	Chou rouge et croûtons vinaigrette à l'ail  Boulettes au porc sauce moutarde
Purée de pommes de terre  Yaourt nature sucré bio	Carottes au beurre label CE2  Petit moulé	Sauce bolognaise  Emmental râpé bio	Salade verte et vinaigrette  Gouda bio	Haricots verts label CE2  Verre de lait bio
Yaourt nature sucré 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  Poisson pané MSC et citron	Radis longs au beurre  Roti de dinde sauce Tandoori	Salade de blé bio carnaval  Emincé de filet de poulet sauce aux champignons	Salade verte vinaigrette au vinaigre balsamique  Lasagnes
Chili sin carne	Gratin d'épinards CE2 à la mozzarella	Lentilles bio au jus	Brocolis bio persillés	à la bolognaise de boeuf bio
Riz créole	Petit suisse sucré	Petit moulé	Mimolette bio	Biscuit bio
Vache qui rit bio	Beignet chocolat noisette	Nappé caramel	Banane bio	Fromage blanc local (vrac) stracciatella
Orange				

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 Coeur  
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée

LR = Label Rouge

MEA = Mieux Être Animal

MSC = label de pêche responsable

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles

HVE = Haute Valeur Environnementale

IGP = Indication Géographique Protégée

LR = Label Rouge

MEA = Mieux Être Animal

MSC = label de pêche responsable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



## Menus de la Restauration Scolaire

### Période du 24 Février au 18 Avril 2025

<b>Alsace</b>				
lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Batavia et sa vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette	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>	Dahl de lentilles bio
Carré de Ligueil	Printanière de légumes CE2	Coquillettes bio au beurre	<b>Munster AOP</b>	Riz bio
Pomme HVE	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme Blanche	<b>Gâteau aux épices</b>	Vache qui rit bio
	Poire HVE	Compote pomme abricot		Liégeois vanille

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

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Salade de lentilles aux lardons	Concombre HVE vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	Macédoine de légumes CE2 mayonnaise	Chou fleur CE2 crème ciboulette
Roti de boeuf froid	Haut de cuisse de poulet rôti	Tortellini aux épinards	Sauté de porc BBC à la moutarde	Poisson pané MSC et citron
Carottes CE2 persillées	Frites au four et ketchup		Semoule bio à l'huile d'olive	Riz bio créole sauce tomate
Verre de lait bio	Buche de lait mélangé	Camembert	Yaourt nature sucré bio	Emmental
Gâteau au chocolat façon blondie	Milkshake	Compote de pommes bio	Orange	Banane bio

lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
Céleri local rémoulade	Carottes râpées bio vinaigrette	Pâté de foie et cornichon	Salade de blé bio carnaval	Concombre HVE à la crème
Roti de porc issu de porc LR sauce aux olives	Gratin de gnocchis de pommes de terre, tomates et mozzarella	Colin MSC à l'Armoricaine	Boulettes au boeuf sauce tomate	Emincé de volaille sauce curcuma
Purée de légumes		Ratatouille	Haricots verts bio persillés	Pommes noisette
Mimolette	Biscuit bio	Chanteneige	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
Gâteau au yaourt maison	Compote pomme cassis	Semoule au lait maison	Pomme HVE	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 Coeur  
CE2 = Certification Environnementale niveau 2  
LR = Label Rouge

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
IGP = Indication Géographique Protégée  
MEA = Mieux Etre Animal  
MSC = label de pêche responsable