

ORMOY

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>tarte fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>MARDI GRAS salade arlequin (tomates, maïs, petits pois)</p> <p>émincés de poulet sauce à l'orange</p> <p>pommes sourires</p> <p>suisse aux fruit BIO</p> <p>beignet</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>salade quimpéroise (pdt, thon)</p> <p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>haricots blancs aux oignons</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>jambon* CEE2 et ketchup</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC doré au beurre</p> <p>purée de courgettes CEE2 et de pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>crème dessert BIO</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

ORMOY



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves vinaigrette ciboulette	concombres vinaigrette	palets fromagers emmental	macédoine
sauté de bœuf VBF sauce brune	omelette BIO et emmental râpé	haché au cabillaud MSC	rôti de porc* issu de Label Rouge (chaud ou froid)	<u>riz à l'orientale végé</u>
pdt rondes et choux de Bruxelles	semoule BIO et ratatouille	chou-fleur CEE2 sauce blanche et pdt	lentilles CEE2 et carottes	
yaourt parfum vanille BIO	fromage frais arôme	coulommiers	suisse aux fruits BIO	gouda à la coupe
cake rocher pépites chocolat	fruit frais	liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

ORMOY

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de foie* et cornichon	laitue iceberg vinaigrette au soja	carottes râpées vinaigrette agrumes	velouté légumes variés
émincés de poulet issu de Label Rouge sauce colombo	tarte chèvre	rôti de bœuf VBF et ketchup	pavé de colin d'Alaska MSC sauce créole	tortelloni ricotta épinards sauce crème basilic
poêlée de légumes	courgettes CEE2 persillées et pdt	purée de potiron et de pdt	semoule BIO	fromage frais sucré
yaourt BIO sucré local circuit court	fromage à tartiner	camembert	velouté aux fruits mixés	
fruit frais BIO #	spécialité pomme framboise	fruit frais	madeleine miel local circuit court	fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

ORMOY

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 mars 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt BIO et cubes mimolette vinaigrette	salade verte	carottes et céleri vinaigrette	velouté légumes BIO	salade de maïs et tomates
ailes de poulet issu de Label Rouge et ketchup	<u>parmentier végé aux légumes</u>	sauté de porc* sauce diable	chili sin carne	colin d'Alaska MSC pané et citron
haricots beurre CEE2 (échalotes)	suisse aux fruit BIO	lentilles CEE2	riz BIO	chou-fleur CEE2 au gratin et pdt
yaourt nature + sucre		carré de l'est	pont l'évêque AOP #	crème anglaise
fruit frais BIO #	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais	gâteau chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable