

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 mars au 04 avril 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| velouté légumes BIO | POISSON D'AVRIL salade écolière (pdt, tomate, cornichon) | salade de lentilles | carottes râpées à l'orange | concombres vinaigrette à la menthe |
| daube de bœuf VBF BIO sauce printanière | poisson pané en forme de poisson | quiche lorraine* | émincés de poulet sauce basquaise | garniture couscous végétal |
| julienne de légumes et pdt | petits pois CE2 | salade verte | coquillettes | semoule BIO |
| fromage à tartiner | yaourt arôme | fromage frais sucré | edam BIO # | chaource AOP |
| liégeois parfum vanille | fruit frais BIO # | ananas frais | compote de pommes HVE | 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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

ORMOY

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 07 avril au 11 avril 2025 VACANCES ZONE B

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| crêpe fromage (emmental) | betteraves vinaigrette framboise | chou rouge vinaigrette | laitue iceberg | tomates vinaigrette |
| rôti de porc* issu de LR (chaud ou froid) | cordon bleu volaille | paupiette au veau sauce provençale | | colin d'Alaska sauce nantua |
| poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocoli) | carottes au gratin et pdt | flageolets à la tomate | lasagnes ricotta épinards | riz BIO |
| petit fromage frais arôme | yaourt BIO sucré local circuit court | bûche au lait de mélange | fromage blanc nature | gouda BIO # |
| fruit frais BIO # | fruit frais | éclair parfum chocolat | fraises (et sucre) | cocktail de fruit au sirop |

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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 avril au 18 avril 2025 VACANCES ZONES B ET C

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| taboulé (à la semoule BIO et au quinoa) | salade des champs (carottes, chou-fleur) | tarte méditerranéenne | concombres vinaigrette | macédoine |
| <u>boulettes au bœuf VBF</u> <u>sauce aigre douce</u> | manchons de poulet rôti | rôti de bœuf VBF et ketchup | <u>parmentier aux lentilles</u> | hoki doré au beurre |
| batonnière aux carottes jaunes et pousses haricots mungo | frites | beignets de brocolis | | fusilli BIO et ratatouille |
| fromage ovale | petit fromage frais sucré | fromage frais arôme | yaourt BIO parfum vanille | saint paulin individuel |
| gélifié saveur vanille nappé caramel | fruit frais BIO # | fruit frais | brownies | 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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

ORMOY

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 25 avril 2025 VACANCES ZONE C

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|---|----------------------------------|---------------------------------------|
| FERIE | <i>carottes râpées BIO</i> | salade lentilles aux épices | pâté de campagne* (et cornichon) | salade de pépinettes fraîcheur |
| | <i>boulettes à l'agneau sauce aux petits légumes</i> | <i>colin d'Alaska pané et citron</i> | sauté de bœuf VBF sauce brune | tarte fromage (emmental) |
| | <i>pommes noisettes</i> | duo courgettes jaune et verte (ail et persil) | purée de potiron et pdt | <i>haricots verts BIO (échalotes)</i> |
| | <i>velouté aux fruits mixés</i> | emmental | fromage blanc nature | saint nectaire AOP |
| | <i>lingot marbré (local circuit court)</i> <i>œuf en chocolat</i> | crème dessert parfum vanille | fraises (et sucre) | <i>fruit frais BIO #</i> |

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
produit issu agriculture biologique

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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 avril au 02 mai 2025

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-------------------------------------|---|-------|---------------------------------|
| betteraves vinaigrette | tomates vinaigrette à l'aneth | REPAS GREC concombres et cubes de feta | | radis et beurre |
| rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) | boulettes de blé pané façon thaï | <u>tortellini ricotta</u> <u>épinards sauce crétoise</u> | | colin d'Alaska sauce oseille |
| brocolis BIO et pdt BIO persillés | carottes CE2 et pdt au gratin | yaourt BIO sucré local circuit court | FERIE | mezze penne et courgettes |
| fromage à tartiner | petit suisse arôme BIO | tarte au citron | | pont l'évêque AOP |
| fruit frais | fruit frais | | | compote de pommes HVE |

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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre