



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

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>Colin MSC sauce citron</b> <b>Chou fleur label CE2 béchamel</b> Fromage de chèvre local <b>Poire HVE</b>	<b>Céleri bio rémoulade</b> <b>Pâtes bio</b> à la carbonara <b>Emmental râpé bio</b> Cocktail de fruits au sirop	<b>Salade iceberg locale et emmental en dés</b> Chipolatas sauce au jus <b>Légumes couscous et semoule bio</b> Brie Crème dessert caramel	Salade de haricots beurre en vinaigrette Haut de cuisse de poulet rôti Pommes noisettes au four et ketchup <b>Maasdam bio</b> <b>Banane bio</b>	<b>Salade coleslaw aux carottes bio</b> Boulettes de soja sauce paprika <b>Printanière de légumes CE2</b> Camembert <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> Curry de patate douce Riz créole Saint Paulin Yaourt aromatisé	Potage de potiron <b>Sauté de porc BBC sauce au thym</b> Purée de pommes de terre Suisse sucré Ananas frais / Orange	<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b> Boulettes de boeuf sauce tomate Haricots blancs Buche de lait de mélangé Liégeois chocolat	<b>Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes</b> Roti de dinde sauce aux épices espagnoles <b>Haricots verts persillés label CE2</b> <b>Cantal AOP</b> <b>Pomme HVE</b>	Pâté de campagne et cornichon <b>Poisson meunière MSC et citron</b> <b>Epinards CE2 hachés à la béchamel</b> <b>Pont l'Evêque AOP</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  
MEA = Mieux Etre 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



## Menus de la Restauration Scolaire

Période du 24 Février au 18 Avril 2025

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

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
<b>Betteraves bio vinaigrette</b> Emincé de filet de poulet à l'indienne <b>Petits pois CE2</b> <b>Chanteneige bio</b> Mousse au chocolat	Saucisson à l'ail <b>Colin MSC sauce crevettes</b> <b>Tortis bio au beurre</b> <b>Emmental râpé bio</b> Suisse aux fruits	Pomelos et son sucre Boulettes au veau sauce tomate Purée de carottes Brie Crème dessert caramel	Salade coleslaw Nuggets de poulet <b>Haricots verts label CE2 persillés</b> <b>Tomme noire IGP</b> <b>Banane bio</b>	Salade de pommes de terre au maïs et tomates Pizza au fromage cuisinée par nos chefs Batavia et vinaigrette Yaourt aromatisé <b>Compote pomme HVE</b>

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Salade de lentilles aux lardons Roti de boeuf froid <b>Carottes CE2 persillées</b> <b>Verre de lait bio</b> Gâteau au chocolat façon blonde	<b>Concombre HVE vinaigrette</b> Haut de cuisse de poulet rôti Frites au four et ketchup Buche de lait mélangé Milkshake	<b>Betteraves bio vinaigrette</b> Tortellini aux épinards Camembert <b>Compote de pommes bio</b>	<b>Macédoine de légumes CE2 mayonnaise</b> <b>Sauté de porc BBC à la moutarde</b> Semoule bio à l'huile d'olive <b>Yaourt nature sucré bio</b> Orange	<b>Chou fleur CE2 crème ciboulette</b> <b>Poisson pané MSC et citron</b> Riz bio créole sauce tomate Emmental <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>Rôti de porc issu de porc LR sauce aux olives</b> Purée de légumes Mimolette Gâteau au yaourt maison	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> Gratin de gnocchis de pommes de terre, tomates et mozzarella <b>Biscuit bio</b> Compote pomme cassis	Pâté de foie et cornichon <b>Colin MSC à l'Armoricaine</b> Ratatouille Chanteneige Semoule au lait maison	<b>Salade de blé bio carnaval</b> Boulettes au boeuf sauce tomate <b>Haricots verts bio persillés</b> <b>Yaourt nature sucré bio</b> <b>Pomme HVE</b>	<b>Concombre HVE à la crème</b> Emincé de volaille sauce curcuma Pommes noisette Emmental bio Fromage blanc sucré

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  
MEA = Mieux Etre 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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements