

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 mars 2025

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