

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 mars 2025

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