



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 24 Février au 18 Avril 2025

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

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

lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Salade de lentilles aux lardons	Concombre HVE vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette	Macédoine de légumes CE2 mayonnaise	Chou fleur CE2 crème ciboulette
Roti de boeuf froid	Flan au fromage	Tortellini	Sauté de porc BBC à la moutarde	Poisson pané MSC et citron
Carottes CE2 persillées	Frites au four et ketchup	aux épinards	Semoule bio à l'huile d'olive	Riz bio créole sauce tomate
Verre de lait bio	Buche de lait mélangé	Camembert	Yaourt nature sucré bio	Emmental
Gâteau au chocolat façon blondie	Milkshake	Compote de pommes bio	Orange	Banane bio

lundi 14 avril	mardi 15 avril	mercredi 16 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
Céleri local rémoulade	Carottes râpées bio vinaigrette	Pâté de foie et cornichon	Salade de blé bio carnaval	Concombre HVE à la crème
Rôti de porc issu de porc LR sauce aux olives	Gratin de gnocchis de pommes de terre,	Colin MSC à l'Armoricaine	Boulettes au boeuf sauce tomate	Emincé de volaille sauce curcuma
Purée de légumes	tomates et mozzarella	Ratatouille	Haricots verts bio persillés	Pommes noisette
Mimolette	Biscuit bio	Chanteneige	Yaourt nature sucré bio	Emmental bio
Gâteau au yaourt maison	Compote pomme cassis	Semoule au lait maison	Pomme HVE	Fromage blanc sucré

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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
 LR = Label Rouge
 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