



# Menus de la Restauration Scolaire

## Période du 17 Mars au 4 Avril 2025



lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	Potage de potiron	<b>Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes</b>	Pâté de campagne et cornichon
Curry de patate douce	<b>Sauté de porc BBC sauce au thym</b>	Roti de dinde sauce aux épices espagnoles	<b>Poisson meunière MSC et citron</b>
Riz créole	Purée de pommes de terre	<b>Haricots verts persillés label CE2</b>	<b>Epinards CE2 hachés à la béchamel</b>
Saint Paulin	Suisse sucré	<b>Cantal AOP</b>	<b>Pont l'Evêque AOP</b>
Yaourt aromatisé	Ananas frais / Orange	<b>Pomme HVE</b>	Flan parisien cuisiné par nos chefs

Alsace			
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Batavia et sa vinaigrette	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	<b>Bretzel et sirop de grenadine</b>	Radis longs au beurre
Brandade de	Paupiette au veau sauce kebab	<b>Choucroute garnie</b>	<b>Dahl de lentilles bio</b>
<b>colin MSC</b>	<b>Printanière de légumes CE2</b>	<b>(au porc)</b>	<b>Riz bio</b>
Carré de Liguail	Petit moulé ail et fines herbes	<b>Munster AOP</b>	<b>Vache qui rit bio</b>
<b>Pomme HVE</b>	<b>Poire HVE</b>	<b>Gâteau aux épices</b>	Liégeois vanille

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

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  
 GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
 HVE = Haute Valeur Environnementale  
 IGP = Indication Géographique Protégée  
 LR = Label Rouge  
 MEA = Mieux Etre Animal  
 MSC = label de pêche responsable