



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 24 Février au 18 Avril 2025



mercredi 26 février	mercredi 05 mars	mercredi 12 mars	mercredi 19 mars	mercredi 26 mars
Potage de légumes bio	Radis longs au beurre	Salade iceberg locale et emmental en dés	Carottes bio râpées vinaigrette	Accras de morue
Macaronis bio	Roti de dinde sauce Tandoori	Chipolatas sauce au jus	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de porc local aux olives
Sauce bolognaise	Lentilles bio au jus	Légumes couscous et semoule bio	Haricots blancs	Coquillettes bio au beurre
Emmental râpé bio	Petit moulé	Brie	Buche de lait de mélangé	Tomme Blanche
Banane bio	Nappé caramel	Crème dessert caramel	Liégeois chocolat	Compote pomme abricot

mercredi 02 avril
Pomelos et son sucre
Boulettes au veau sauce tomate
Purée de carottes
Brie
Crème dessert caramel

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
 Global.G.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