



# 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 | <b>Carottes râpées bio vinaigrette</b> | Accras de morue                   | <b>Bretzel et sirop de grenadine</b> | Radis longs au beurre        |
| Brandade de colin MSC     | Omelette sauce kebab                   | Sauté de porc local aux olives    | <b>Choucroute garnie (au porc)</b>   | <b>Dahl de lentilles bio</b> |
| Carré de Ligueil          | <b>Printanière de légumes CE2</b>      | <b>Coquillettes bio au beurre</b> | <b>Mouster AOP</b>                   | Riz bio                      |
| <b>Pomme HVE</b>          | Petit moulé ail et fines herbes        | Tomme Blanche                     | <b>Gâteau aux épices</b>             | <b>Vache qui rit bio</b>     |
|                           | <b>Poire HVE</b>                       | Compote pomme abricot             |                                      | Liégeois vanille             |

| lundi 31 mars                          | mardi 01 avril                   | mercredi 02 avril              | jeudi 03 avril                            | vendredi 04 avril                            |
|--|----------------------------------|--------------------------------|---|--|
| <b>Betteraves bio vinaigrette</b>      | 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 | <b>Colin MSC sauce crevettes</b> | Boulettes au veau sauce tomate | Nuggets de poulet                         | Pizza au fromage cuisinée par nos chefs      |
| <b>Petits pois CE2</b>                 | <b>Tortis bio au beurre</b>      | Purée de carottes              | <b>Haricots verts label CE2 persillés</b> | Batavia et vinaigrette                       |
| <b>Chanteneige bio</b>                 | <b>Emmental râpé bio</b>         | Brie                           | <b>Tomme noire IGP</b>                    | Yaourt aromatisé                             |
| Mousse au chocolat                     | <b>Ananas frais / Pomme HVE</b>  | Crème dessert caramel          | <b>Banane bio</b>                         | Orange                                       |

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

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