MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque		salade de riz niçois		
émincés de poulet LR sauce façon normande	axoa de bœuf VBF haché	falafels et sauce blanche froide		colin d'Alaska sauce basilic
beignets de brocolis	pommes façon sarladaises	batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,	FERIE	blé doré à la tomate
	suisse aux fruits BIO	fromage frais sucré		saint nectaire AOP
crème dessert BIO	fruit frais BIO	fruit frais		gaillardise abricot
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait fruit frais	céréales lait nature compote pomme HVE	marbré produit laitier frais jus d'orange		baguette fromage à tartiner fruit frais

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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			REPAS MEDIEVAL	
melon	**tomates BIO** vinaigrette à la menthe	tarte méditérranéenne		concombres vinaigrette
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière *rôti de poulet sauce charcutière*	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce strogonoff	***pilon de poulet rôti***	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	***purée de panais et pdt***	**riz BIO**
	yaourt BIO parfum vanille		***fromage blanc nature + miel***	**suisse aux fruits BIO**
crème dessert BIO		fruit frais	***grillé aux pommes***	**fruit frais BIO**
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature ananas au sirop	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 nectar multifruits

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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		melon	***REPAS FROID***	
			tomates BIO vinaigrette	
	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	rôti de bœuf VBF et ketchup	***œuf dur mayonnaise***	colin d'Alaska pané et citron
FERIE	**semoule BIO et ratatouille**	frites	***salade froide de coquillettes (coquillettes,***	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille	gouda	*chaource AOP*	fromage frais sucré
	fruit frais		***cerises***	**fruit frais BIO**
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pompon saveur chocolat lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner jus de pommes	croissant ourson guimauve petit fromage frais arôme	baguette confiture prune produit laitier frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	**produit issu agriculture biologique**	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	saucisses rondelles fumées* sauce rougail *saucisse volaille sauce rougail*	laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc	***REPAS PRODUCTION LOCALE*** ***betteraves locales vinaigrette***	paupiette au veau sauce poivre
nuggets de poulet BIO	parmentier au thon (à la sauce blanche)		***gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)***	brunoise de légumes (ail et persil) et pdt
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO	riz et haricots rouges tomatés (séparés)			petit fromage frais arôme
	fromage ovale		***yaourt BIO sucré local circuit court***	
creme dessert BIO	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	***cake aux pommes saveur cannelle local circuit court***	**fruit frais BIO #**
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature spécialité pomme framboise	baguette barre chocolat au lait fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier frais

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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre