

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices	REPAS USA <i>coleslaw (carottes et chou blanc)</i>		batonnets mozzarella	tomates vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	<i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i>		jambon* CEC	<u>pépites de colin d'Alaska aux céréales</u>
trio de légumes BIO et pdt BIO	frites		rôti de poulet froid	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	petit fromage frais arôme		coquillettes au gratin	gouda BIO #
<u>gélifié parfum chocolat</u>	<i>brownie individuel</i>		yaourt sucré	banane
			fruit frais BIO #	

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

LR = issu de Label Rouge

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



semaine du 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<i>betteraves BIO au vinaigre de framboise</i>		salade de maïs (et tomate)	carottes râpées au citron
	<i>émincés de poulet sauce caramel</i>			hoki beaufilet doré au beurre
	<i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i>		<u>ravioli au bœuf VBF</u>	purée potiron et pdt
	<i>yaourt aux fruits mixés</i>		<i>fromage blanc nature BIO #</i>	bûche au lait de mélange
	<i>cake individuel local et cc</i> <i>œuf en chocolat</i>		fraises (et sucre)	<i>crème dessert BIO parfum chocolat locale cc</i>

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

menu végétarien

BIO = 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



semaine du 13 au 17 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto		REPAS ANGLAIS	macédoine mimosa
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille		concombre vinaigrette à la menthe	<u>haché au saumon sauce tomate</u>
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>			<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	<u>basilic</u>
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)		and chips (frites)	riz
mimolette	fromage à tartiner		<i>crème anglaise</i>	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane		gâteau chocolat	fraises (et sucre)

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

menu végétarien

BIO = 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