

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de blé façon thai</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p> <p>goûters : céréales lait nature fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au thym</p> <p>purée de pdt BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>	<p>garniture carbonara* <i>garniture carbonara à la volaille</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters : biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré nectar multifruits</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>pilon de poulet rôti</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>fraises (et sucre)</p> <p>goûters : baguette fromage tranchette spécialité pomme coing</p>	<p>FERIE</p> <p>goûters :</p>

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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	salade écolière (aux pdt BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE	
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	tarte aux 3 fromages	rôti de bœuf VBF et ketchup	colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	FERIE
blé doré et ratatouille	haricots verts CE2 (ail et persil) et pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais arôme		yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE		clafoutis	ananas frais	

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

baguette
pâte 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

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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	betteraves vinaigrette <i>macédoine mayonnaise</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise	axoa de bœuf haché VBF	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>		
<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
<u>duo carottes et pdt</u>		fromage frais arôme		
yaourt BIO sucré local cc				
	fruit frais BIO #			

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

baguette
fromage tranchette
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
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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>nuggets de poulet BIO et ketchup</p> <p>bâtonnière de légumes et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>brandade de poisson blanc</p> <p>spécialité pomme fraise</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>quiche lorraine*</p> <p>tarte aux 3 fromages</p> <p>épinards sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p>pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé</p> <p>yaourt BIO arôme framboise local cc</p> <p>cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)</p>	<p>daube de bœuf VBF</p> <p>pommes rissolées</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de pomme</p>		

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