

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE	LE FAR-WEST	LE JAPON MEDIEVAL DES SAMOURAÏS	L'EGYPTE DES PHARAONS	LA PREHISTOIRE
sauté de porc* sauce façon cameline sauté de dinde sauce façon cameline	chili sin carne	nems aux légumes et sauce froide aigre douce colin d'Alaska sauce façon yakiniku	garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari	batonnets de carottes crues ailes de poulet issu de LR
pommes campagnardes		bâtonnière de légumes et germes de haricots mungo	riz BIO et coquillettes BIO	purée de panais et de pdt
gouda	petit fromage frais sucré		fromage frais nature et sucre	
poire	cookies local cc	litchis au sirop	madeleine au miel	raisin
		goûters : baguette pâte à tartiner nashi 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

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