

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE	FERIE
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	
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais arôme		yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE		produit laitier frais	ananas frais	
		goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais		goûters :

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	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	axoa de bœuf haché VBF	poêlée de hoki doré au beurre		
duo carottes et pdt	pommes de terre façon sarladaise (haricots plats)	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc		fromage frais arôme		
	fruit frais BIO #			
		goûters : baguette fromage tranchette fruit frais 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

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