

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

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

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 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>		tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic	purée potiron et pdt
	<i>yaourt aux fruits mixés</i>		fromage blanc nature BIO #	bûche au lait de mélange
	<i>cake individuel local et cc</i> <i>œuf en chocolat</i>		fraises (et sucre)	crème dessert BIO parfum chocolat locale cc

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 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto		REPAS ANGLAIS <i>concombre vinaigrette à la menthe</i>	macédoine mimosa
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille		<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
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