

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mai 2026

| LUNDI                                                  | MARDI                              | MERCREDI | JEUDI                                                                     | VENDREDI |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------|----------|
| carottes râpées                                        | taboulé (à la semoule BIO)         |          | <b>REPAS OCEANIE</b><br>salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier) | FERIE    |
| émincés de poulet issu de LR<br>sauce crème de poivron | tarte aux 3 fromages               |          | colin d'alaska sauce épinards<br>et lait de coco                          |          |
| blé doré et fondue de poireaux                         | haricots verts CE2 (ail et persil) |          | <b>riz BIO</b>                                                            |          |
| edam individuel                                        | petit fromage frais arôme          |          | yaourt aux fruits mixés                                                   |          |
| compote de pommes HVE                                  | <b>fruit frais BIO #</b>           |          | ananas 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                                                                                 | salami* et cornichon<br><i>roulade de volaille et cornichon</i> |          | FERIE |          |
| <b>rôti de porc* issu de LR<br/>froid et mayonnaise</b><br><i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i> | axoa de bœuf haché VBF                                          |          |       |          |
| duo carottes et choux de<br>Bruxelles                                                                | pommes de terre façon<br>sarladaise                             |          |       |          |
| yaourt BIO sucré local cc                                                                            | fromage à tartiner BIO #                                        |          |       |          |
| fruit frais                                                                                          | fruit frais BIO #                                               |          |       |          |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

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                        |
|----------------------------------|---------------------------|----------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| salade de lentilles              | laitue iceberg            |          | <b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b>                                   | achard (carottes et chou blanc) |
| nuggets de poulet BIO et ketchup |                           |          | betteraves <i>BIO</i> locales<br>vinaigrette                     | daube de bœuf VBF               |
| bâtonnière de légumes et pdt     | brandade de poisson blanc |          | pâtes <i>BIO</i> locales,<br>ratatouille et emmental râpé        | pommes rissolées                |
| petit fromage frais sucré        | camembert                 |          | yaourt <i>BIO</i> arôme framboise<br>local cc                    | cantal AOP #                    |
| fruit frais <i>BIO</i> #         | spécialité pomme fraise   |          | cake pépites chocolat saveur<br>vanille à la coupe (local et cc) | 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