

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>	<i>POISSONS D'AVRIL</i>	batonnets mozzarella	concombres vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	<u>carottes râpées</u>	<i>rillettes au thon</i>	jambon* CEC	omelette et emmental râpé
trio de légumes BIO et pdt BIO	<u>cheeseburger VBF</u>	<i>tarte au saumon</i>	rôti de poulet froid	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	frites	épinards sauce blanche et blé doré	coquillettes au gratin	gouda BIO #
gélifié parfum vanille	petit fromage frais arôme	carré de l'est	yaourt sucré	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake au chocolat à la coupe local cc lait nature fruit frais	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme	biscuit lait nature purée pomme coing	baguette confiture 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 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<i>betteraves BIO au vinaigre de framboise</i> <i>émincés de poulet sauce caramel</i> <i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i> <i>yaourt aux fruits mixés</i> <i>cake individuel local et cc</i> <i>œuf en chocolat</i>	taboulé daube de bœuf VBF <u>chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt</u> tomme individuelle ananas frais	salade de maïs (et tomate) tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	carottes râpées au citron <i>hoki beaufilet doré au beurre</i> purée potiron et pdt coulommiers crème dessert BIO parfum chocolat locale cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 confiture produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE	pain au chocolat boulanger lait nature 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 13 au 17 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>salade de blé doré</u> rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i> haricots verts BIO (ail et persil) mimolette fruit frais BIO #	tomates vinaigrette au pesto saucisses de volaille lentilles CE2 (et carottes) fromage à tartiner spécialité pomme banane	tarte aux 3 fromages rôti de bœuf VBF et ketchup beignets de salsifis yaourt arôme fruit frais BIO #	REPAS ANGLAIS <i>concombre vinaigrette à la menthe</i> <i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i> and chips (frites) <i>crème anglaise</i> gâteau chocolat	macédoine mimosa chili sin carne riz fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais ourson guimauve	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette	<u>croissant frais</u> lait nature fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange

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 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO) ravioli aux légumes <u>camembert</u> liégeois parfum chocolat goûters : brioche tranches x2 lait nature fruit frais	salade de pépinettes fraîcheur steak haché de bœuf VBF sauce au bleu brocolis au gratin yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais BIO # goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pommes	laitue iceberg croque monsieur* <i>pizza fromage (emmental)</i> haricots plats (ail et persil) petit fromage frais sucré fruit frais goûters : cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais sirop de menthe	<u>pâté de volaille et cornichon</u> émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise purée de céleri CE2 et pdt fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) goûters : baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire	tomates vinaigrette <i>colin d'Alaska sauce dieppoise</i> semoule BIO saint nectaire AOP # <u>tarte aux pommes</u> 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