

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette boulettes de blé façon thai trio de légumes BIO et pdt BIO mimolette mousse au chocolat goûters : biscuit lait nature fruit frais	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce au thym purée de pdt BIO coulommiers pêche au sirop goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	salade de maïs au thon garniture carbonara* <i>garniture carbonara à la volaille</i> mezze penne yaourt arôme fruit frais goûters : biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré nectar multifruits	palets fromagers emmental <u>rôti de poulet froid</u> <u>courgettes à la provençale et semoule</u> fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) goûters : baguette fromage tranchette spécialité pomme coing	FERIE 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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)	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) et pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais sucré	fromage ovale	yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE	fruit frais BIO #	clafoutis	ananas frais	
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : <u>croissant frais</u> lait nature compote	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie confiture fromage frais sucré	

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	roulade de volaille et cornichon	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise	axoa de bœuf haché VBF	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>		
<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>				
<u>duo carottes et pdt</u>	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc	fromage à tartiner BIO #	fromage frais arôme		
fruit frais	fruit frais BIO #	madeleine nature longue locale cc		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	
marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait jus de pommes	baguette fromage tranchette 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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	laitue iceberg	tomates vinaigrette	REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves BIO locales vinaigrette</i>	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet BIO et ketchup	brandade de poisson blanc	quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i>	<i>pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé</i>	daube de bœuf VBF
bâtonnière de légumes et pdt		<u>épinards sauce blanche</u> (pépinettes)		pommes rissolées
petit fromage frais sucré	emmental à la coupe	suisse aux fruits BIO	yaourt BIO arôme framboise local cc	cantal AOP #
fruit frais BIO #	spécialité pomme fraise	fruit frais	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	fruit frais
goûters : brioche tranches x2 confiture crème dessert	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	goûters : pain chocolat frais lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner compote

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