

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices salade de haricots blancs paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thai</i> trio de légumes BIO et pdt BIO cantal AOP # gélifié parfum vanille gélifié parfum chocolat goûters : cake au chocolat à la coupe local cc lait nature fruit frais	REPAS USA <i>coleslaw (carottes et chou blanc)</i> <i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i> <i>galette de légumes façon ratatouille</i> frites petit fromage frais arôme brownie individuel goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	POISSONS D'AVRIL <i>rillettes au thon</i> <i>houmous (pois chiches)</i> tarte au saumon <i>tortilla (1/2 enfant)</i> épinards sauce blanche et blé doré carré de l'est bleu fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme	batonnets mozzarella accras de morue jambon* CEC <i>garniture de lentilles à la tomate</i> coquillettes au gratin yaourt sucré yaourt arôme fruit frais BIO # goûters : céréales lait nature purée pomme coing	tomates vinaigrette concombres vinaigrette omelette et emmental râpé petits pois CE2 et carottes gouda BIO # banane goûters : 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	betteraves BIO au vinaigre de framboise	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé	salade de maïs (et tomate) salade de cœurs de palmiers	carottes râpées au citron céleri rémoulade
	émincés de poulet sauce caramel garniture couscous végété	daube de bœuf VBF crêpe au fromage	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic	hoki beaufilet doré au beurre boulettes végétales BBC
	semoule BIO et carottes BIO persillées	chou-fleur CE2 sauce blanche	fromage blanc nature BIO #	purée potiron et pdt
	yaourt aux fruits mixés	tomme individuelle	fraises (et sucre)	bûche au lait de mélange coulommiers
	cake individuel local et cc œuf en chocolat	ananas frais		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 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 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette salade de blé doré	tomates vinaigrette au pesto salade verte vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS concombre vinaigrette à la menthe	macédoine mimosa
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	fish (colin d'Alaska pané) et citron	chili sin carne
palets fromagers chèvre	saucisses végétales	galette de légumes façon falafel	crousti blé	
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
mimolette	fromage à tartiner	yaourt arôme	crème anglaise	fromage blanc nature BIO #
saint paulin	au choix			
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane	fruit frais BIO #	gâteau chocolat	fraises (et sucre)
compote de pommes HVE				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais ourson guimauve	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	céréales 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 ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO) ravioli aux légumes edam à la coupe liégeois parfum chocolat goûters : brioche tranches x2 lait nature fruit frais	salade de pépinettes fraîcheur steak haché de bœuf VBF sauce au bleu <i>batonnets mozzarella</i> 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	pâté forestier* et cornichon <i>houmous (pois chiches)</i> émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>boulettes lentilles corail patate douce</i> purée de céleri CE2 et pdt fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) goûters : baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire	panaché de choux colin d'Alaska sauce dieppoise <i>garniture couscous végété</i> semoule BIO saint nectaire AOP # tarte citron 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thai</i> trio de légumes BIO et pdt BIO cantal AOP # gélifié parfum vanille goûters : cake au chocolat à la coupe local cc lait nature fruit frais	REPAS USA <i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i> <i>galette de légumes façon ratatouille</i> frites petit fromage frais arôme brownie individuel goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	POISSONS D'AVRIL <i>rillettes au thon</i> <i>houmous (pois chiches)</i> tarte au saumon <i>tortilla (1/2 enfant)</i> épinards sauce blanche et blé doré fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme	jambon* CEC <i>garniture de lentilles à la tomate</i> coquillettes au gratin yaourt sucré fruit frais BIO # goûters : céréales lait nature purée pomme coing	tomates vinaigrette omelette et emmental râpé petits pois CE2 et carottes banane goûters : 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>émincés de poulet sauce caramel</i> <i>garniture couscous végété</i> semoule BIO et carottes BIO persillées <i>yaourt aux fruits mixés</i> <i>cake individuel local et cc</i> <i>œuf en chocolat</i>	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé daube de bœuf VBF <i>crêpe au fromage</i> chou-fleur CE2 sauce blanche ananas frais	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	carottes râpées au citron <i>hoki beaufilet doré au beurre</i> <i>boulettes végétales BBC</i> purée potiron et pdt 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 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 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette <i>salade de blé doré</i>	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>palets fromagers chèvre</i>	saucisses de volaille <i>saucisses végétales</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de légumes façon falafel</i>	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i> <i>crousti blé</i>	chili sin carne
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
		yaourt arôme	<i>crème anglaise</i>	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane		gâteau chocolat	fraises (et sucre)
goûters : moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais ourson guimauve	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : 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 ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO) ravioli aux légumes liégeois parfum chocolat goûters : brioche tranches x2 lait nature fruit frais	salade de pépinettes fraîcheur steak haché de bœuf VBF sauce au bleu <i>batonnets mozzarella</i> brocolis au gratin yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pommes	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	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>boulettes lentilles corail patate douce</i> purée de céleri CE2 et pdt fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) goûters : baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire	colin d'Alaska sauce dieppoise <i>garniture couscous végété</i> semoule BIO saint nectaire AOP # tarte citron 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