

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	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i> purée de pdt BIO tomme à la coupe <u>purée de pommes BIO</u>	macédoine garniture carbonara* <i>garniture de lentilles à la tomate</i> mezze penne yaourt arôme fruit frais	palets fromagers emmental pilon de poulet rôti <i>bouchées de blé</i> courgettes à la provençale fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	FERIE
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales lait nature fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré nectar multifruits	baguette fromage tranchette spécialité pomme coing	

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
radis beurre				
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	
quenelles nature sauce crème de poivron		omelette et ketchup	curry d'épinards et de pois chiches au lait de coco	
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré	fromage ovale	yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE	fruit frais BIO #	clafoutis	ananas frais	
spécialité pommes cassis				
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant lait nature <u>spécialité pomme banane</u>	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie confiture fromage frais sucré	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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic tarte aux poireaux	salami* et cornichon <u>œufs durs et mayonnaise</u>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	céleri rémoulade carottes râpées
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	axoa de bœuf haché VBF <i>galette de légumes façon falafel</i>	poêlée de hoki doré au beurre <i>tortilla (1/2 enfant)</i>		garniture couscous végé
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		semoule BIO
yaourt BIO sucré local cc	fromage à tartiner BIO #	fromage frais arôme		pont l'évêque AOP #
fruit frais au choix	fruit frais BIO #	madeleine caramel beurre salé locale cc		gélifié parfum vanille gélifié parfum caramel
goûters :	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		palets bretons 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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles salade de pois chiches nuggets de poulet BIO et ketchup <i>crousti blé et ketchup</i> bâtonnière de légumes et pdt petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme fruit frais BIO #	laitue iceberg radis beurre <i>brandade de poisson blanc</i> <i>parmentier végé aux légumes</i> camembert emmental à la coupe spécialité pomme fraise compote de pomme HVE	tomates vinaigrette quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i> épinards sauce blanche suisse aux fruits BIO fruit frais	REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves BIO locales vinaigrette</i> <i>pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé</i> yaourt BIO arôme framboise local cc cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	achard (carottes et chou blanc) concombres vinaigrette daube de bœuf VBF <i>quenelle nature sauce oseille</i> pommes rissolées cantal AOP # fruit frais au choix
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 : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner <u>compote de pomme HVE</u>

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 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai trio de légumes BIO et pdt BIO mimolette mousse au chocolat	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i> purée de pdt BIO <u>purée de pommes BIO</u>	garniture carbonara* <i>garniture de lentilles à la tomate</i> mezze penne yaourt arôme fruit frais	palets fromagers emmental pilon de poulet rôti <i>bouchées de blé</i> courgettes à la provençale fraises (et sucre)	FERIE
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales lait nature fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré nectar multifruits	baguette fromage tranchette spécialité pomme coing	

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
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron <i>quenelles nature sauce crème de poivron</i> blé doré et fondue de poireaux edam individuel compote de pommes HVE goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	taboulé (à la semoule BIO) tarte aux 3 fromages haricots verts CE2 (ail et persil) petit fromage frais arôme goûters : croissant lait nature <u>spécialité pomme banane</u>	tomates vinaigrette aux épices rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette et ketchup</i> beignets de chou-fleur clafoutis goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	REPAS OCEANIE <i>colin d'alaska sauce épinards et lait de coco</i> <i>curry d'épinards et de pois chiches au lait de coco</i> riz BIO yaourt aux fruits mixés ananas frais goûters : pain de mie confiture fromage frais sucré	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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	garniture couscous végé
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	axoa de bœuf haché VBF <i>galette de légumes façon falafel</i>	poêlée de hoki doré au beurre <i>tortilla (1/2 enfant)</i>		semoule BIO
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		pont l'évêque AOP #
yaourt BIO sucré local cc	fruit frais BIO #	fromage frais arôme		gélifié parfum vanille
goûters : marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine	goûters : baguette barre chocolat lait jus de pommes	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters :	goûters : palets bretons 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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
nuggets de poulet BIO et ketchup <i>crousti blé et ketchup</i> bâtonnière de légumes et pdt petit fromage frais sucré fruit frais BIO #	laitue iceberg brandade de poisson blanc <i>parmentier végé aux légumes</i> spécialité pomme fraise	tomates vinaigrette quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i> épinards sauce blanche suisse aux fruits BIO	REPAS PRODUCTION LOCALE pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé yaourt BIO arôme framboise local cc cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	daube de bœuf VBF <i>quenelle nature sauce oseille</i> pommes rissolées cantal AOP # 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 : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner <u>compote de pomme HVE</u>

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