

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

| LUNDI                                                                                                                                                                                                                | MARDI                                                                                                                                                                                                                                  | MERCREDI                                                                                                                                                                                                                              | JEUDI                                                                                                                                                                                | VENDREDI                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>gélifié parfum vanille</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>cake au chocolat à la coupe local cc</p> <p>fruit frais</p> | <p><i>REPAS USA</i></p> <p>ailles de poulet issu de LR et ketchup</p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>brownie individuel</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p> | <p><i>POISSONS D'AVRIL</i></p> <p>rillettes au thon</p> <p>tarte au saumon</p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fromage blanc arôme</p> | <p>jambon* CEC</p> <p>rôti de poulet froid</p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> | <p>tomates vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>petits pois CE2 et carottes</p> <p>banane</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>produit laitier frais</p> |

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     | <p>émincés de poulet sauce caramel</p> <p>semoule BIO et carottes BIO persillées</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>cake individuel local et cc</p> <p>œuf en chocolat</p> | <p>salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*)<br/>taboulé</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>ananas frais</p> | <p>tortelloni ricotta épinards<br/>sauce tomate basilic</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p> | <p>carottes râpées au citron</p> <p>hoki beaufilet doré au beurre</p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>crème dessert BIO parfum<br/>chocolat locale cc</p> |
| goûters : | goûters :                                                                                                                                                                     | goûters :                                                                                                                                              | goûters :                                                                                                               | goûters :                                                                                                                                                |
|           | <p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>                                                                                                                  | <p>brioche tranches x2</p> <p>produit laitier frais</p>                                                                                                | <p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>compote pomme HVE</p>                                                 | <p>pain au chocolat</p> <p>fruit frais</p>                                                                                                               |

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                                  | tomates vinaigrette au pesto               | tarte aux 3 fromages                             | <b>REPAS ANGLAIS</b>                 |                                                           |
| rôti de porc* issu de LR<br>sauce charcutière             | saucisses de volaille                      | rôti de bœuf VBF et ketchup                      | fish (colin d'Alaska pané) et citron | chili sin carne                                           |
| rôti de poulet sauce charcutière                          |                                            |                                                  |                                      |                                                           |
| haricots verts BIO (ail et persil)                        | lentilles CE2 (et carottes)                | beignets de salsifis                             | and chips (frites)                   | riz                                                       |
|                                                           |                                            | yaourt arôme                                     | crème anglaise                       | fromage blanc nature BIO #                                |
| fruit frais BIO #                                         | spécialité pomme banane                    |                                                  | gâteau chocolat                      | fraises (et sucre)                                        |
| <b>goûters :</b>                                          | <b>goûters :</b>                           | <b>goûters :</b>                                 | <b>goûters :</b>                     | <b>goûters :</b>                                          |
| moelleux parfum vanille local cc<br>produit laitier frais | baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais | baguette<br>fromage tranchette<br><u>compote</u> | céréales<br>lait nature              | baguette<br>beurre et barre chocolat noir<br>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                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>brioche tranches x2</p> <p>fruit frais</p> | <p>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>steak haché de bœuf VBF<br/>sauce au bleu</p> <p>brocolis au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de pommes</p> | <p>croque monsieur*</p> <p><i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>cake au miel à la coupe local cc</p> <p>produit laitier frais</p> | <p>émincés de poulet issu de LR<br/>sauce façon béarnaise</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>spécialité pomme poire</p> | <p>colin d'Alaska sauce dieppoise</p> <p>semoule BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>tarte citron</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> |

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