

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 : céréales lait nature	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce au thym purée de pdt BIO tomme à la coupe cocktail de fruits au sirop goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	macédoine garniture carbonara* <i>garniture carbonara à la volaille</i> mezze penne yaourt arôme fruit frais goûters : biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré	palets fromagers emmental pilon de poulet rôti courgettes à la provençale 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	<u>cordon bleu de volaille</u>	<u>omelette et ketchup</u>	colin d'alaska sauce épinards et 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	fromage ovale	yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE	fruit frais BIO #	clafoutis	ananas frais	
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant lait nature	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	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	céleri rémoulade
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	axoa de bœuf haché VBF	poêlée de hoki doré au beurre		garniture couscous végé
<u>duo carottes et pdt</u>	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	fruit frais BIO #	madeleine caramel beurre salé locale cc		gélifié parfum vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
marbré à la coupe produit laitier frais	baguette barre chocolat lait jus de pommes	baguette fromage tranchette fruit frais		palets bretons 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>	<u>concombres vinaigrette</u>
nuggets de poulet BIO et ketchup		quiche lorraine*		daube de bœuf VBF
bâtonnière de légumes et pdt	brandade de poisson blanc	tarte aux 3 fromages	<i>pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé</i>	pommes rissolées
petit fromage frais sucré	camembert	épinards sauce blanche	yaourt BIO arôme framboise local cc	cantal AOP #
fruit frais BIO #	spécialité pomme fraise	suisse aux fruits BIO	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2	baguette beurre et miel fruit frais	pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	céréales lait nature	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