

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices	<i>REPAS USA</i> coleslaw (carottes et chou blanc)	<i>POISSONS D'AVRIL</i> rillettes au thon	accras de morue	tomates vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	ailles de poulet issu de LR et ketchup	tarte au saumon	jambon* CEC	omelette et emmental râpé
trio de légumes BIO et pdt BIO	frites	épinards sauce blanche et blé doré	rôti de poulet froid	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	petit fromage frais arôme	carré de l'est	coquillettes au gratin	gouda BIO #
gélifié parfum vanille	brownie individuel	fruit frais	yaourt sucré	banane
goûters : cake au chocolat à la coupe local cc fruit frais	goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme	goûters : céréales lait nature	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>betteraves BIO au vinaigre de framboise</i>	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé	salade de maïs (et tomate)	carottes râpées au citron
	<i>émincés de poulet sauce caramel</i>	daube de bœuf VBF	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic	hoki beaufilet doré au beurre
	<i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i>	chou-fleur CE2 sauce blanche	fromage blanc nature BIO #	purée potiron et pdt
	<i>yaourt aux fruits mixés</i>	tomme individuelle	fraises (et sucre)	bûche au lait de mélange
	<i>cake individuel local et cc</i> <i>œuf en chocolat</i>	ananas frais		crème dessert BIO parfum chocolat locale cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE	pain au chocolat 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	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS <i>concombre vinaigrette à la menthe</i> <i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i> <i>and chips (frites)</i> <i>crème anglaise</i> <i>gâteau chocolat</i>	macédoine mimosa chili sin carne riz fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup		
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis		
mimolette	fromage à tartiner	yaourt arôme		
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane	fruit frais BIO #		
goûters : moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette <u>compote</u>	goûters : céréales lait nature	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 edam à la coupe liégeois parfum chocolat goûters : brioche tranches x2 fruit frais	salade de pépinettes fraîcheur steak haché de bœuf VBF sauce au bleu 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* pizza fromage (emmental) haricots plats (ail et persil) petit fromage frais sucré fruit frais goûters : cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais	pâté forestier* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise purée de céleri CE2 et pdt fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) goûters : baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire	<u>tomates vinaigrette</u> colin d'Alaska sauce dieppoise 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