

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	velouté de légumes BIO	salade verte vinaigrette	taboulé	céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce colombo	carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* sauce stroganoff <i>rôti de poulet sauce stroganoff</i>	falafels et sauce blanche ciboulette	poêlée de hoki doré au beurre
beignets de brocolis	macaroni au gratin	flageolets au thym	haricots verts BIO (ail et persil)	semoule et ratatouille
petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	gouda BIO #	yaourt aux fruits mixés	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	liégeois parfum vanille	fruit frais	cocktail de fruits au sirop
goûters : cake au chocolat local cc à la coupe produit laitier frais	goûters : baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	goûters : madeleine fruit frais	goûters : baguette confiture petit fromage frais sucré	goûters : pain au lait 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 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	betteraves vinaigrette	chou blanc rémoulade	salade de maïs (et poivrons)	<i>Halloween</i> <i>velouté de potiron maléfique</i>
steak haché de bœuf VBF sauce poivre	filet de poulet au jus	beignets de calamars et citron	tarte aux 3 fromages	<i>saucisses à la volaille sauce diable</i>
trio de légumes BIO	purée de courgettes et de pdt	riz tomate	épinards sauce blanche	<i>pommes ricanantes et ketchup</i>
petit fromage frais sucré	edam individuel	camembert	yaourt sucré BIO local cc	<i>fromage moisi (rondelé bleu)</i>
fruit frais	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	biscuit pompon saveur chocolat	<i>orange sanguine</i>
goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	goûters : tranches brioche x2 produit laitier frais	goûters : céréales lait nature	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette confiture rouge sang (fraise) crème dessert couleur bave de grenouille (à la pistache)

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