

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de lentilles aux épices</p> <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>goûters :</p> <p>cake au chocolat à la coupe local cc lait nature fruit frais</p>	<p>REPAS USA</p> <p>coleslaw (carottes et chou blanc)</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>goûters :</p> <p><u>brioche locale et circuit court</u> <u>confiture</u> fruit frais</p>	<p>POISSONS D'AVRIL</p> <p>rillettes au thon</p> <p>tarte au saumon</p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme</p>	<p>batonnets mozzarella</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>goûters :</p> <p>céréales lait nature purée pomme coing</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>petits pois CE2 et carottes</p> <p>gouda BIO #</p> <p>banane</p> <p>goûters :</p> <p>baguette confiture 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><i>betteraves BIO au vinaigre de framboise</i></p>	<p>salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé</p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p>	<p>carottes râpées au citron</p>
	<p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p>	<p>daube de bœuf VBF</p>	<p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</p>	<p>hoki beaufilet doré au beurre</p>
	<p><i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i></p>	<p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p>	<p>fromage blanc nature BIO #</p>	<p>purée potiron et pdt</p>
	<p><i>yaourt aux fruits mixés</i></p>	<p>tomme individuelle</p>	<p>fraises (et sucre)</p>	<p>bûche au lait de mélange</p>
	<p><i>cake individuel local et cc</i></p>	<p>ananas frais</p>		<p>crème dessert BIO parfum chocolat locale cc</p>
<p>goûters :</p>	<p>goûters :</p>	<p>goûters :</p>	<p>goûters :</p>	<p>goûters :</p>
	<p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>brioche tranches x2 confiture produit laitier frais</p>	<p>baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE</p>	<p>pain au chocolat lait nature 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS concombre vinaigrette à la menthe	macédoine mimosa
rôti de porc* issu de LR 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
mimolette	fromage à tartiner	yaourt arôme	crème anglaise	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane	fruit frais BIO #	gâteau chocolat	fraises (et sucre)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais ourson guimauve	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	céréales lait nature fruit frais	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 ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>edam à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce au bleu</p> <p>brocolis au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>croque monsieur*</p> <p>pizza fromage (emmental)</p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>pâté forestier* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>panaché de choux</p> <p>colin d'Alaska sauce dieppoise</p> <p>semoule BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>tarte citron</p>
<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pommes</p>	<p>goûters :</p> <p>cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais sirop de menthe</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner 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