

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au thym</p> <p>purée de pdt BIO</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>macédoine</p> <p>garniture carbonara* <i>garniture carbonara à la volaille</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>pilon de poulet rôti</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré nectar multifruits</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette spécialité pomme coing</p>	<p>goûters :</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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	salade écolière (aux pdt BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)	FERIE
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	tarte aux 3 fromages	rôti de bœuf VBF et ketchup	colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
blé doré et ratatouille	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 pêche au sirop	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : <u>brioche locale et circuit court</u> 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	betteraves vinaigrette	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	céleri rémoulade
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise	axoa de bœuf haché VBF	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>		garniture couscous végété
<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		semoule BIO
duo carottes et choux de Bruxelles	fromage à tartiner BIO #	fromage frais arôme		pont l'évêque AOP #
yaourt BIO sucré local cc	fruit frais BIO #	madeleine caramel beurre salé locale cc		gélifié parfum vanille
fruit frais				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait jus de pommes	baguette fromage tranchette fruit frais		palets bretons lait nature 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 betteraves BIO locales vinaigrette	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet BIO et ketchup	brandade de poisson blanc	quiche lorraine* tarte aux 3 fromages	pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé	daube de bœuf VBF
bâtonnière de légumes et pdt		épinards sauce blanche		pommes rissolées
petit fromage frais sucré	camembert	suisse aux fruits BIO	yaourt BIO arôme framboise local cc	cantal AOP #
fruit frais BIO #	spécialité pomme fraise	fruit frais	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	fruit frais
goûters : brioche tranches x2 confiture crème dessert	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop

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