

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices	REPAS USA <i>coleslaw (carottes et chou blanc)</i>		batonnets mozzarella	tomates vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	<i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i>		jambon* CEC	omelette et emmental râpé
<i>boulettes de blé façon thaï</i>	<i>galette de légumes façon ratatouille</i>		<i>garniture de lentilles à la tomate</i>	
trio de légumes BIO et pdt BIO	frites		coquillettes au gratin	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	<i>petit fromage frais arôme</i>		yaourt sucré	gouda BIO #
gélifié parfum vanille	<i>brownie individuel</i>		fruit frais BIO #	banane

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><i>émincés de poulet sauce caramel</i> <i>garniture couscous végété</i></p> <p><i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i></p> <p><i>yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>cake individuel local et cc</i> <i>œuf en chocolat</i></p>		<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p><i>hoki beaufilet doré au beurre</i></p> <p><i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert BIO parfum chocolat locale cc</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		REPAS ANGLAIS concombre vinaigrette à la menthe	macédoine mimosa
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille		fish (colin d'Alaska pané) et citron	chili sin carne
palets fromagers chèvre	saucisses végétales		crousti blé	
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)		and chips (frites)	riz
mimolette	fromage à tartiner		crème anglaise	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane		gâteau chocolat	fraises (et sucre)

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