

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices	REPAS USA coleslaw (carottes et chou blanc)		batonnets mozzarella	tomates vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	ail de poulet issu de LR et ketchup		jambon* CEC	omelette BIO et emmental râpé
trio de légumes BIO et pdt BIO	frites		rôti de poulet froid	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	petit fromage frais arôme		yaourt sucré	gouda BIO #
crème dessert BIO	brownie individuel		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>betteraves <i>BIO</i> au vinaigre de framboise</p> <p><u>émincés de poulet issu de LR</u> sauce caramel</p> <p>semoule <i>BIO</i> et carottes <i>BIO</i> persillées</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>cake individuel local et cc</p> <p>œuf en chocolat</p>		<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>fromage blanc nature <i>BIO</i> #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p><i>hoki</i> beaufilet doré au beurre</p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert <i>BIO</i> parfum chocolat locale cc</p>

--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes :</p> <p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>menu végétarien</p> <p>BIO = produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
---	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	salade verte BIO vinaigrette au pesto		REPAS ANGLAIS concombre vinaigrette à la menthe fish (colin d'Alaska pané) et citron	macédoine mimosa
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière rôti de poulet sauce charcutière	saucisses de volaille			chili sin carne
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)			riz
mimolette	fromage à tartiner			fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane			fraises (et sucre)

--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

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

pdT = pomme de terre