

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>edam individuel</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>salade écolière (aux pdt BIO)</p> <p><u>tarte aux légumes du soleil</u> BIO</p> <p>haricots verts CE2 (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>REPAS OCEANIE</p> <p>salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)</p> <p>colin d'alaska sauce épinards et lait de coco</p> <p>riz BIO</p> <p>yaourt BIO local et circuit court</p> <p>ananas frais</p>	<p>FERIE</p>

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

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</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>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	betteraves vinaigrette		FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	axoa de bœuf haché VBF			
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise			
yaourt BIO sucré local cc	fromage à tartiner BIO #			
fruit frais	fruit frais BIO #			

--	--	--	--	--

**Légendes :**  
 VBF = Viande Bovine Française  
 RAV = Race à Viande  
 VPF = Viande Porc Française  
 \* = Plat contenant du porc  
 LR = issu de Label Rouge

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

# = Aide UE à destination des écoles  
 menu végétarien  
 BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée  
 AOC = Appellation Origine Contrôlée  
 Equivalents 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		REPAS PRODUCTION LOCALE betteraves <b>BIO</b> locales vinaigrette	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet <b>BIO</b> et ketchup	brandade de poisson blanc		pâtes <b>BIO</b> locales, ratatouille et emmental râpé	daube de bœuf VBF
bâtonnière de légumes et pdt	camembert		yaourt <b>BIO</b> arôme framboise local cc	pommes rissolées
petit fromage frais sucré	<u>purée de pommes <b>BIO</b></u>		cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	cantal AOP #
fruit frais <b>BIO</b> #				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

CEE = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
 pdt = pomme de terre