

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

--	--	--	--	--

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
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	salade écolière (aux pdt BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE	FERIE
blé doré et ratatouille	<u>tarte aux légumes du soleil</u> BIO	rôti de bœuf VBF et ketchup	colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
edam individuel	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	riz BIO	
compote de pommes HVE	petit fromage frais arôme	clafoutis	<u>yaourt BIO local et circuit</u> <u>court</u>	
	fruit frais BIO #		<u>ananas au sirop</u>	
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	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise	axoa de bœuf haché VBF	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>		
<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
duo carottes et choux de Bruxelles	fruit frais BIO #	fromage frais arôme		
yaourt BIO sucré local cc				
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		

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
<p>nuggets de poulet BIO et ketchup</p> <p>bâtonnière de légumes et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>brandade de poisson blanc</p> <p>purée de pommes BIO</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>quiche lorraine*</p> <p>tarte aux 3 fromages</p> <p>épinards sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p>betteraves BIO locales vinaigrette</p> <p>pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé</p> <p>yaourt BIO arôme framboise local cc</p> <p>cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)</p>	<p>daube de bœuf VBF</p> <p>pommes rissolées</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais</p>
<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 confiture crème dessert</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop</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