

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p><i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p><u>crème dessert BIO</u></p>	<p>REPAS USA</p> <p><i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i></p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>brownie individuel</p>	<p>POISSONS D'AVRIL</p> <p><u>houmous (pois chiches)</u></p> <p>tarte au saumon</p> <p><i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p> <p>fruit frais</p>	<p>jambon* CEC</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>omelette BIO et emmental râpé</p> <p>petits pois CE2 et carottes</p> <p>gouda BIO #</p> <p>banane</p>
<p>goûters :</p> <p>cake au chocolat à la coupe local cc</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p><u>brioche locale et circuit court</u></p> <p><u>confiture</u></p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fromage blanc arôme</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>purée pomme coing</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>produit laitier frais</p>

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
 VBF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande

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>émincés de poulet issu de LR sauce caramel garniture couscous végété</p> <p>semoule BIO et carottes BIO persillées</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>cake individuel local et cc</p> <p>œuf en chocolat</p>	<p>salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>crêpe au fromage</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>ananas frais</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>hoki beaufilet doré au beurre</p> <p>boulettes végétales BBC</p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>crème dessert BIO parfum chocolat locale cc</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 confiture produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE	pain au chocolat 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 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de blé doré</u></p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce charcutière</p> <p>palets fromagers chèvre</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p><u>salade verte BIO vinaigrette au pesto</u></p> <p>saucisses de volaille</p> <p>saucisses végétales</p> <p>lentilles CE2 (et carottes)</p> <p>spécialité pomme banane</p>	<p>tarte aux 3 fromages</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>galette de légumes façon falafel</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>REPAS ANGLAIS</p> <p>fish (colin d'Alaska pané) et citron</p> <p>crousti blé</p> <p>and chips (frites)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>macédoine mimosa</p> <p>chili sin carne</p> <p>riz</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>
<p>goûters :</p> <p>moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais ourson guimauve</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange</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 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>edam à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 lait nature fruit frais</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce au bleu batonnets mozzarella</p> <p>brocolis au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pommes</p>	<p>croque monsieur*</p> <p>pizza fromage (emmental)</p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais sirop de menthe</p>	<p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p>boulettes lentilles corail patate douce</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p> <p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire</p>	<p>colin d'Alaska sauce dieppoise</p> <p>garniture couscous végété</p> <p>semoule BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>tarte citron</p> <p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</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