

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>purée de pdt BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>garniture carbonara*</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>pilon de poulet rôti <i>bouchées de blé</i></p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré nectar multifruits</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette spécialité pomme coing</p>	<p>goûters :</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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron <i>quenelles nature sauce crème de poivron</i> blé doré et fondue de poireaux edam individuel compote de pommes HVE	taboulé (à la semoule BIO) <u>tarte aux légumes du soleil</u> <u>BIO</u> haricots verts CE2 (ail et persil) petit fromage frais arôme fruit frais BIO #	tomates vinaigrette aux épices omelette et ketchup beignets de chou-fleur clafoutis	REPAS OCEANIE <i>colin d'alaska sauce épinards et lait de coco</i> <i>curry d'épinards et de pois chiches au lait de coco</i> riz BIO <u>yaourt BIO local et circuit court</u> ananas frais	FERIE
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	salami* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i>	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>boulettes de blé façon thai</i>	<i>galette de légumes façon falafel</i>	<i>tortilla (1/2 enfant)</i>		
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc	fruit frais BIO #	fromage frais arôme		
goûters :	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		palets bretons 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 18 au 22 mai 2026

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

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 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon		<u>œuf dur BIO et mayonnaise</u>	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)
	rôti de porc* issu de LR sauce brune	moussaka au bœuf VBF	garniture pois chiches et épinards crème de curry	cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	<i>boulettes de blé façon thaï</i>	<i>chili sin carne</i>		<i>tarte provençale</i>
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	<u>semoule BIO</u>	beignets de brocolis
	crème dessert parfum chocolat	crème anglaise	saint nectaire AOP #	yaourt arôme
		gâteau chocolat	fruit frais BIO #	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait lait nature fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré jus d'orange	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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