

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices	<i>REPAS USA</i> coleslaw (carottes et chou blanc)		batonnets mozzarella	tomates vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	ails de poulet issu de LR et ketchup		jambon* CEC	<u>pépites de colin d'Alaska aux céréales</u>
trio de légumes BIO et pdt BIO	frites		rôti de poulet froid	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	petit fromage frais arôme		coquillettes au gratin	gouda BIO #
gélifié parfum vanille	brownie individuel		yaourt sucré	banane
			fruit frais BIO #	

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><i>betteraves BIO au vinaigre de framboise</i></p> <p><i>émincés de poulet issu de LR sauce caramel</i></p> <p><i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i></p> <p><i>yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>cake individuel local et cc</i></p> <p><i>œuf en chocolat</i></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>purée potiron et pdt</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert BIO parfum chocolat locale cc</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 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

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

*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