

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> <i>coleslaw (carottes et chou blanc)</i>		batonnets mozzarella	tomates vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	<i>manchons de poulet rôti et ketchup</i>		rôti de porc* froid <i>rôti de poulet froid</i>	omelette et emmental râpé
poêlée de légumes	<i>frites</i>		coquillettes au gratin	petits pois CE2 et carottes
fromage ovale	<i>petit fromage frais arôme</i>		yaourt sucré	gouda individuel
gélifié parfum vanille	<i>brownie individuel</i>		fruit frais	banane

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	<i>betteraves au vinaigre de framboise</i> <i>émincés de poulet sauce caramel</i> <i>semoule et carottes persillées</i> <i>yaourt aux fruits mixés</i> <i>cake individuel local et cc</i> <i>œuf en chocolat</i>		<i>salade de maïs (et tomate)</i> <i>tortelloni ricotta épinards</i> <i>sauce tomate basilic</i> <i>fromage blanc nature</i> <i>fraises (et sucre)</i>	<i>carottes râpées au citron</i> <i>hoki beaufilet doré au beurre</i> <i>purée potiron et pdt</i> <i>bûche au lait de mélange</i> <i>crème dessert parfum vanille</i>

--	--	--	--	--

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

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