

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	taboulé		REPAS OCEANIE salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)	FERIE
émincés de poulet sauce crème de poivron	tarte aux 3 fromages		colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)		riz	
edam individuel	petit fromage frais arôme		yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE	fruit frais		ananas 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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic rôti de porc* froid et mayonnaise <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i> duo carottes et choux de Bruxelles yaourt sucré fruit frais	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i> axoa de bœuf haché VBF pommes de terre façon sarladaise fromage à tartiner fruit frais		FERIE	

--	--	--	--	--

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
salade de lentilles	laitue iceberg		<i>REPAS PRODUCTION LOCALE</i> <i>betteraves locales</i> <i>vinaigrette</i>	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet et ketchup	brandade de poisson blanc		<i>pâtes BIO locales,</i> <i>ratatouille et emmental râpé</i>	daube de bœuf VBF
bâtonnière de légumes et pdt				pommes rissolées
petit fromage frais sucré	camembert		<i>yaourt arôme local cc CE2</i> <i>(Perche)</i>	saint paulin individuel
fruit frais	spécialité pomme fraise		<i>cake pépites chocolat saveur</i> <i>vanille à la coupe (local et cc)</i>	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