

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE	LE FAR-WEST	LE JAPON MEDIEVAL DES SAMOURAÏS	L'EGYPTE DES PHARAONS	LA PREHISTOIRE
<i>LE MOYEN-ÂGE</i>	<i>LE FAR-WEST</i>	<i>LE JAPON MEDIEVAL DES SAMOURAÏS</i>	<i>L'EGYPTE DES PHARAONS</i>	<i>LA PREHISTOIRE</i>
<i>sauté de porc* sauce façon cameline</i> garniture de poireau et de chou vert à la crème façon porée	<i>chili con carne de bœuf VBF BIO</i>	<i>nems aux légumes et sauce froide aigre douce</i>	<i>garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari</i>	<i>batonnets de carottes crues</i>
<i>pommes campagnardes</i>	<i>chili sin carne</i>	<i>colin d'Alaska sauce façon yakimiku</i> <i>boulettes de blé façon thaï</i>	<i>riz BIO et coquillettes BIO</i>	<i>ailes de poulet issu de LR</i> <i>œufs durs BIO sauce tartare</i>
<i>gouda</i>	<i>petit fromage frais sucré</i>	<i>bâtonnière de légumes et germes de haricots mungo</i>	<i>fromage frais nature et sucre</i>	<i>purée de panais et de pdt</i>
<i>poire</i>	<i>cookies local cc</i>	<i>litchis au sirop</i>	<i>madeleine au miel</i>	<i>raisin</i>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<i>baguette</i> fromage à tartiner ail et fines herbes <i>purée pomme coing</i>	<i>corn flakes</i> <i>lait nature</i> <i>fruit frais</i>	<i>baguette</i> <i>pâte à tartiner</i> <i>nashi</i>	<i>pain d'épices</i> <i>lait nature</i> <i>fruit frais</i>	<i>pain de mie</i> <i>confiture de prune</i> <i>produit laitier frais</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