

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
haché au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thai</i> trio de légumes BIO et pdt BIO chaource AOP # gélifié parfum vanille goûters : cake au chocolat à la coupe local cc lait nature fruit frais	REPAS USA <i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i> <i>galette de légumes façon ratatouille</i> frites suisse aux fruits BIO brownie individuel goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	POISSONS D'AVRIL <i>rillettes au thon</i> <i>houmous (pois chiches)</i> tarte au saumon <i>tortilla (1/2 enfant)</i> épinards sauce blanche et blé doré fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner yaourt arôme	jambon* CEC <i>garniture de lentilles à la tomate</i> coquillettes au gratin fromage blanc sucré fruit frais BIO # goûters : céréales lait nature purée pomme coing	tomates vinaigrette omelette et emmental râpé petits pois CE2 et carottes banane goûters : baguette confiture produit laitier 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 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet sauce caramel ganiture couscous végété semoule BIO et carottes BIO persillées yaourt aux fruits mixés cake individuel local et cc œuf en chocolat	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé daube de bœuf VBF crêpe au fromage chou-fleur CE2 sauce blanche ananas frais	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	carottes râpées au citron hoki beaufilet doré au beurre bouelttes végétales BBC purée potiron et pdt crème dessert BIO parfum vanille locale cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 confiture produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE	pain au chocolat 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 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon) salade de blé doré rôti de porc* issu de LR sauce charcutière palets fromagers chèvre haricots verts BIO (ail et persil) fruit frais BIO #	tomates vinaigrette au pesto saucisses de volaille saucisses végétales lentilles CE2 (et carottes) spécialité pomme banane	tarte aux 3 fromages rôti de bœuf VBF et ketchup galette de légumes façon falafel beignets de salsifis yaourt arôme	REPAS ANGLAIS fish (colin d'Alaska pané) et citron crousti blé and chips (frites) crème anglaise gâteau chocolat	chili sin carne riz fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)
goûters : moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais compote	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange

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 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO) ravioli aux légumes liégeois parfum chocolat goûters : brioche tranches x2 lait nature fruit frais	salade de pépinettes fraîcheur steak haché de bœuf VBF sauce au bleu batonnets mozzarella brocolis au gratin yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pommes	croque monsieur* pizza fromage (emmental) haricots plats (ail et persil) petit fromage frais sucré fruit frais goûters : cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais <u>fruit frais</u>	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise boulettes lentilles corail patate douce purée de céleri CE2 et pdt fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) goûters : baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire	colin d'Alaska sauce dieppoise garniture couscous végété semoule BIO saint nectaire AOP # tarte citron goûters : baguette pâte à tartiner 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