

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai trio de légumes BIO et pdt BIO mimolette mousse au chocolat goûters : céréales lait nature fruit frais	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i> purée de pdt BIO cocktail de fruits au sirop goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	garniture carbonara* <i>garniture de lentilles à la tomate</i> mezze penne yaourt arôme fruit frais goûters : biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré nectar multifruits	palets fromagers emmental pilon de poulet rôti <i>bouchées de blé</i> courgettes à la provençale fraises (et sucre) goûters : baguette fromage tranchette spécialité pomme coing	FERIE goûters :

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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron quenelles nature sauce crème de poivron blé doré et fondue de poireaux edam BIO # compote de pommes HVE goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	taboulé (à la semoule BIO) tarte aux 3 fromages haricots verts CE2 (ail et persil) petit fromage frais arôme goûters : croissant lait nature pêche au sirop	tomates vinaigrette aux épices rôti de bœuf VBF et ketchup omelette et ketchup beignets de chou-fleur clafoutis goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	REPAS OCEANIE colin d'alaska sauce épinards et lait de coco curry d'épinards et de pois chiches au lait de coco riz BIO yaourt aux fruits mixés ananas frais goûters : pain de mie confiture fromage frais sucré	FERIE goûters :

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	salami* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	garniture couscous végété
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise	axoa de bœuf haché VBF	poêlée de hoki doré au beurre		
<i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>galette de légumes façon falafel</i>	tortilla (1/2 enfant)		semoule BIO
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		pont l'évêque AOP #
yaourt BIO sucré local cc		fromage frais arôme		gélifié parfum vanille
	fruit frais BIO #			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
marbré à la coupe produit laitier frais <u>compote</u>	baguette barre chocolat lait jus de pommes	baguette fromage tranchette fruit frais		palets bretons 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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
nuggets de poulet BIO et ketchup <i>crousti blé et ketchup</i> bâtonnière de légumes et pdt petit fromage frais arôme fruit frais BIO # goûters : brioche tranches x2 confiture crème dessert	laitue iceberg brandade de poisson blanc <i>parmentier végété</i> spécialité pomme fraise goûters : baguette beurre et miel fruit frais	tomates vinaigrette quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i> épinards sauce blanche fromage frais sucré goûters : pain de mie fromage à tartiner <u>compote</u>	REPAS PRODUCTION LOCALE pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé yaourt BIO arôme framboise local cc cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc) goûters : céréales lait nature fruit frais	daube de bœuf VBF <i>quenelle nature sauce oseille</i> pommes rissolées cantal AOP # fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop

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