

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thai</i> trio de légumes BIO et pdt BIO cantal AOP # gélifié parfum vanille	REPAS USA <i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i> <i>galette de légumes façon ratatouille</i> frites <i>petit fromage frais arôme</i> brownie individuel	POISSONS D'AVRIL <i>rillettes au thon</i> tarte au saumon <i>épinards sauce blanche et blé doré</i> fruit frais	jambon* CEC <i>garniture de lentilles à la tomate</i> coquillettes au gratin yaourt sucré fruit frais BIO #	tomates vinaigrette omelette et emmental râpé petits pois CE2 et carottes 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>émincés de poulet sauce caramel</i> <i>garniture couscous végété</i> semoule BIO et carottes BIO persillées <i>yaourt aux fruits mixés</i> <i>cake individuel local et cc</i> <i>œuf en chocolat</i>	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 purée potiron et pdt crème dessert BIO parfum chocolat locale cc

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 salade de blé doré	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	fish (colin d'Alaska pané) et citron	chili sin carne
palets fromagers chèvre	saucisses végétales	galette de légumes façon falafel		
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
		yaourt arôme	crème anglaise	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane		gâteau chocolat	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO) ravioli aux légumes liégeois parfum chocolat	salade de pépinettes fraîcheur steak haché de bœuf VBF sauce au bleu batonnets mozzarella brocolis au gratin yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	croque monsieur* pizza fromage (emmental) haricots plats (ail et persil) petit fromage frais sucré fruit frais	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)	colin d'Alaska sauce dieppoise garniture couscous végé semoule BIO saint nectaire AOP # tarte citron

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