MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

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 SAMOURAÎS***	***L'EGYPTE DES PHARAONS***	***LA PREHISTOIRE***
		nems aux légumes et sauce froide aigre douce		*batonnets de carottes crues*
sauté de porc sauce façon cameline* *garniture de poireau et de chou vert à la crème façon porée*	*chili con carne de bœuf VBF BIO*	*colin d'Alaska sauce façon yakiniku*	*garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari*	*pilon de poulet rôti* *œufs durs sauce tartare*
pommes campagnardes	*chili sin carne*	*bâtonnière de légumes et germes de haricots mungo*	*riz BIO et coquillettes BIO*	*purée de panais et de pdt*
gouda	*petit fromage frais sucré*		*fromage frais nature et sucre*	
poire	*cookies local cc*	*litchis au sirop*	*madeleine au miel*	*raisin*
goûters :	**goûters :**	**goûters :**	**goûters :**	**goûters :**
baguette *fromage à tartiner ail et fines herbes* *purée pomme coing*	*corn flakes* *lait nature* *fruit frais*	*baguette* *pâte à tartiner* *nashi*	*pain d'épices* *lait nature* *fruit frais*	*pain de mie* *confiture de prune* *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