

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p><i>boulettes de blé façon thaï</i></p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>gélifié parfum vanille</p>	<p>REPAS USA</p> <p><i>ails de poulet issu de LR et ketchup</i></p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>frites</p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p>brownie individuel</p>		<p>jambon* CEC</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>petits pois CE2 et carottes</p> <p>banane</p>

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	<p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p> <p><i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule BIO et carottes BIO persillées</p> <p><i>yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>cake individuel local et cc</i></p> <p><i>œuf en chocolat</i></p>		<p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>hoki beaufilet doré au beurre</p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>crème dessert BIO parfum chocolat locale cc</p>

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
<p>salade de pdt ciboulette <i>salade de blé doré</i></p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce charcutière</p> <p><i>palets fromagers chèvre</i></p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>tomates vinaigrette au pesto</p> <p>saucisses de volaille <i>saucisses végétales</i></p> <p>lentilles CE2 (et carottes)</p> <p>spécialité pomme banane</p>		<p>REPAS ANGLAIS</p> <p><i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i></p> <p>and chips (frites)</p> <p><i>crème anglaise</i></p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>chili sin carne</p> <p>riz</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>

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

pd = pomme de terre