

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|---|----------|-----------------------------|-----------------------------|
| paupiette au veau sauce poivre | <i>REPAS USA</i> | | | tomates vinaigrette |
| | <i>ails de poulet issu de LR et ketchup</i> | | jambon* CEC | omelette et emmental râpé |
| trio de légumes BIO et pdt BIO | frites | | <i>rôti de poulet froid</i> | petits pois CE2 et carottes |
| cantal AOP # | petit fromage frais arôme | | coquillettes au gratin | |
| | | | yaourt sucré | |
| gélifié parfum vanille | <i>brownie individuel</i> | | fruit frais BIO # | 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 | <p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p> <p><i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i></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 VACANCES ZONE B

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|------------------------------|----------|---|-----------------------------------|
| salade de pdt ciboulette | tomates vinaigrette au pesto | | REPAS ANGLAIS | |
| rôti de porc* issu de LR sauce charcutière | saucisses de volaille | | <i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i> | chili sin carne |
| <i>rôti de poulet sauce charcutière</i> | | | | |
| haricots verts BIO (ail et persil) | lentilles CE2 (et carottes) | | and chips (frites) | riz |
| | | | <i>crème anglaise</i> | 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