

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé (à la semoule BIO)		<b>REPAS OCEANIE</b>	
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	tarte aux 3 fromages		colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	FERIE
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)		<b>riz BIO</b>	
edam individuel	petit fromage frais arôme		yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE			ananas 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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		FERIE	
<b>rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise</b>	axoa de bœuf haché VBF			
<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>				
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise			
<b>yaourt BIO sucré local cc</b>				
	<b>fruit frais BIO #</b>			

*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
	laitue iceberg		<b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b>	
nuggets de poulet BIO et ketchup	brandade de poisson blanc		pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé	daube de bœuf VBF
bâtonnière de légumes et pdt			yaourt BIO arôme framboise local cc	pommes rissolées
petit fromage frais sucré			cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	cantal AOP #
fruit frais BIO #	spécialité pomme fraise			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