

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

| LUNDI                          | MARDI                                                 | MERCREDI | JEUDI                              | VENDREDI                    |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|-----------------------------|
| salade de lentilles aux épices | <b>REPAS USA</b><br>coleslaw (carottes et chou blanc) |          | batonnets mozzarella               | tomates vinaigrette         |
| paupiette au veau sauce poivre | ailes de poulet issu de LR et ketchup                 |          | jambon* CEC                        | omelette et emmental râpé   |
| boulettes de blé façon thai    | galette de légumes façon ratatouille                  |          | garniture de lentilles à la tomate |                             |
| trio de légumes BIO et pdt BIO | frites                                                |          | coquillettes au gratin             | petits pois CE2 et carottes |
| cantal AOP #                   | petit fromage frais arôme                             |          | yaourt sucré                       | gouda BIO #                 |
| gélifié parfum vanille         | brownie individuel                                    |          | 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 | <i>betteraves BIO au vinaigre de framboise</i>                             |          | salade de maïs (et tomate)                          | carottes râpées au citron                          |
|       | <i>émincés de poulet sauce caramel</i><br><i>garniture couscous végété</i> |          | tortelloni ricotta épinards<br>sauce tomate basilic | <i>hoki beaufilet doré au beurre</i>               |
|       | <i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i>                              |          | fromage blanc nature BIO #                          | purée potiron et pdt                               |
|       | <i>yaourt aux fruits mixés</i>                                             |          | fraises (et sucre)                                  | bûche au lait de mélange                           |
|       | <i>cake individuel local et cc</i><br><i>œuf en chocolat</i>               |          |                                                     | <i>crème dessert BIO parfum chocolat locale cc</i> |

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                      | tomates vinaigrette au pesto |          | <b>REPAS ANGLAIS</b>                 | macédoine mimosa           |
| rôti de porc* issu de LR<br>sauce charcutière | saucisses de volaille        |          | concombre vinaigrette à la menthe    | chili sin carne            |
| palets fromagers chèvre                       | saucisses végétales          |          | fish (colin d'Alaska pané) et citron |                            |
| haricots verts BIO (ail et persil)            | lentilles CE2 (et carottes)  |          | and chips (frites)                   | riz                        |
| mimolette                                     | fromage à tartiner           |          | 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