

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>gélifié parfum vanille</p> <p>goûters : cake au chocolat à la coupe local cc fruit frais</p>	<p><i>REPAS USA</i></p> <p><u>cheeseburger VBF</u></p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>brownie individuel</p> <p>goûters : pain de mie fromage tranchette</p>	<p><i>POISSONS D'AVRIL</i></p> <p>rillettes au thon</p> <p>tarte au saumon</p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters : baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme</p>	<p>jambon* CEC</p> <p>rôti de poulet froid</p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>goûters : céréales lait nature</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>petits pois CE2 et carottes</p> <p>banane</p> <p>goûters : baguette confiture produit laitier frais</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>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>salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>ananas frais</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>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>brioche tranches x2</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>pain au chocolat</p> <p>fruit frais</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

semaine du 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<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)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
		yaourt arôme	<i>crème anglaise</i>	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane		gâteau chocolat	fraises (et sucre)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	céréales lait nature	baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange

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

semaine du 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce au bleu</p> <p>brocolis au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p>croque monsieur*</p> <p><i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>colin d'Alaska sauce dieppoise</p> <p>semoule BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>tarte citron</p>
<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p>	<p>goûters :</p> <p>cake au miel à la coupe local cc</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>spécialité pomme poire</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</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