LA FERTE ALAIS

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE	*LE FAR-WEST*	*LE JAPON MEDIEVAL DES SAMOURAÎS*	*L'EGYPTE DES PHARAONS*	*LA PREHISTOIRE*
		nems aux légumes et sauce froide aigre douce		*batonnets de carottes crues*
sauté de porc sauce façon cameline* *sauté de dinde sauce façon cameline*	*chili con carne de bœuf VBF BIO*	*colin d'Alaska sauce façon yakiniku*	*garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari*	*ailes de poulet issu de LR*
pommes campagnardes	*petit fromage frais sucré*	*bâtonnière de légumes et germes de haricots mungo*	*riz BIO et coquillettes BIO*	*purée de panais et de pdt*
gouda	*cookies local cc*	*litchis au sirop*	*fromage frais nature et sucre* *madeleine au miel*	*raisin*
goûters :	**goûters :**	**goûters :**	**goûters :**	**goûters :**
baguette *fromage à tartiner ail et fines herbes* *purée pomme coing*	*corn flakes* *lait nature*	*baguette* *pâte à tartiner* *nashi*	*pain d'épices* *fruit frais*	*pain de mie* *confiture de prune* *produit laitier 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