

# 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<br>rôti de poulet froid | omelette et emmental râpé   |
| 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

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Légendes :</b>             | <b>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</b> |
| VBF = Viande Bovine Française | AOP = Appellation Origine Protégée                                    |
| RAV = Race à Viande           | AOC = Appellation Origine Contrôlée                                   |
|                               | Equivalent EGALIM   |
|                               | pdt = pomme de terre  |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des écoles      |
| * = Plat contenant du porc  | menu végétarien                           |
| LR = issu de Label Rouge    | BIO = produit issu agriculture biologique |

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 avril 2026

| LUNDI        | MARDI  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|--------------|--|----------|--|--|
| <p>FERIE</p> | <p>betteraves BIO au vinaigre de framboise</p> <p>émincés de poulet sauce caramel</p> <p>semoule BIO et carottes BIO persillées</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>cake individuel local et cc</p> <p>œuf en chocolat</p> |          | <p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>ravioli au bœuf VBF</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>bûche au lait de mélange</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

# 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       |          | <b>REPAS ANGLAIS</b>                        | macédoine mimosa                            |
| <b>rôti de porc* issu de LR</b><br><b>sauce charcutière</b><br><i>rôti de poulet sauce charcutière</i> | saucisses de volaille              |          | <i>concombre vinaigrette à la menthe</i>    | <u>haché au saumon sauce tomate basilic</u> |
| <b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>  | <b>lentilles CE2 (et carottes)</b> |          | <i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i> | riz   |
| mimolette  | fromage à tartiner                 |          | <b>and chips (frites)</b>                   | <b>fromage blanc nature BIO #</b>           |
| <b>fruit frais BIO #</b>   | spécialité pomme banane            |          | <b>crème anglaise</b>                       | fraises (et sucre)                          |
|  |                                    |          | <b>gâteau chocolat</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