

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce poivre	<i>REPAS USA</i>			concombres BIO # et vinaigrette
trio de légumes BIO et pdt BIO	<u>galette de légumes façon ratatouille</u>		jambon* CEC	omelette BIO et emmental râpé
cantal AOP #	frites		garniture de lentilles à la tomate	petits pois CE2 et carottes
crème dessert BIO	suisse aux fruits BIO		coquille BIO au gratin	
	brownie individuel		fromage frais nature BIO + sucre	
			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	émincés de poulet issu de LR sauce caramel semoule BIO et carottes BIO persillées yaourt BIO cake individuel local et cc œuf en chocolat		tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate basilic fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	carottes râpées BIO hoki beaufilet doré au beurre purée potiron et pdt crème dessert BIO parfum chocolat locale cc

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 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pommes de terre BIO	tomates vinaigrette au pesto		REPAS ANGLAIS	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille		fish (colin d'Alaska pané) et citron	égrainé fèves et pois BIO sauce chili
palets fromagers chèvre				
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)		and chips (frites)	riz BIO
			suisse aux fruits BIO	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	purée de pommes BIO		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