

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	taboulé (à la semoule BIO)		REPAS OCEANIE salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)	FERIE
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	tarte aux 3 fromages		colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)		riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais arôme		yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE	fruit frais BIO #		ananas frais	
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant lait nature pêche au sirop		goûters : pain de mie confiture fromage frais sucré	goûters :

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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise	axoa de bœuf haché VBF			
<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>				
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise			
yaourt BIO sucré local cc	fromage à tartiner BIO #			
fruit frais	fruit frais BIO #			
goûters :	goûters :		goûters :	
marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait jus de pommes			

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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	laitue iceberg		REPAS PRODUCTION LOCALE betteraves <i>BIO</i> locales vinaigrette	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet <i>BIO</i> et ketchup	brandade de poisson blanc		pâtes <i>BIO</i> locales, ratatouille et emmental râpé	daube de bœuf VBF
bâtonnière de légumes et pdt				pommes rissolées
petit fromage frais sucré	camembert		yaourt <i>BIO</i> arôme framboise local cc	cantal AOP #
fruit frais <i>BIO</i> #	spécialité pomme fraise		cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	fruit frais
goûters : brioche tranches x2 confiture crème dessert	goûters : baguette beurre et miel fruit frais		goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop

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