

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de lentilles aux épices</p> <p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>fromage ovale</p> <p>gélifié parfum vanille</p>	<p><i>REPAS USA</i></p> <p><u>carottes râpées</u></p> <p><i>manchons de poulet rôti et ketchup</i></p> <p><i>frites</i></p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>brownie individuel</i></p>		<p>batonnets mozzarella</p> <p>rôti de porc* froid</p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>petits pois CE2 et carottes</p> <p>gouda individuel</p> <p>banane</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>betteraves au vinaigre de framboise</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p> <p><i>semoule et carottes 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 de maïs (et tomate)</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>fromage blanc nature</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 parfum vanille</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 13 au 17 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto		<b>REPAS ANGLAIS</b> concombre vinaigrette à la menthe	macédoine mimosa
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	saucisses de volaille		fish (colin d'Alaska pané) et citron	chili sin carne
haricots verts CE2 (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)		and chips (frites)	riz
mimolette	fromage à tartiner		crème anglaise	fromage blanc nature
fruit frais	spécialité pomme banane		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