

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices	<i>REPAS USA</i> coleslaw (carottes et chou blanc)	<i>POISSONS D'AVRIL</i> rillettes au thon	batonnets mozzarella	tomates vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	ailles de poulet issu de LR et ketchup	tarte au saumon	jambon* CEC	<u>omelette BIO et emmental râpé</u>
trio de légumes BIO et pdt BIO	frites	épinards sauce blanche et blé doré	coquillettes au gratin	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	petit fromage frais arôme	carré de l'est	yaourt sucré	gouda BIO #
<u>crème dessert BIO</u>	brownie individuel	fruit frais	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	<i>betteraves BIO au vinaigre de framboise</i>	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*)	salade de maïs (et tomate)	carottes râpées au citron
	<i>émincés de poulet issu de LR sauce caramel</i>	daube de bœuf VBF	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic	hoki beaufilet doré au beurre
	<i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i>	chou-fleur CE2 sauce blanche	fromage blanc nature BIO #	purée potiron et pdt
	<i>yaourt aux fruits mixés</i>	tomme individuelle	fraises (et sucre)	bûche au lait de mélange
	<i>cake individuel local et cc œuf en chocolat</i>	ananas frais		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 pdt ciboulette	<u>salade verte BIO vinaigrette</u> <u>au pesto</u>	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS <i>concombre vinaigrette à la menthe</i>	macédoine mimosa
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	<i>and chips (frites)</i>	riz
mimolette	fromage à tartiner	yaourt arôme	<i>crème anglaise</i>	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane	fruit frais BIO #	<i>gâteau chocolat</i>	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)	salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg	pâté forestier* et cornichon	panaché de choux
ravioli aux légumes	steak haché de bœuf VBF sauce au bleu	croque monsieur*	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	colin d'Alaska sauce dieppoise
edam à la coupe	brocolis au gratin	haricots plats (ail et persil)	purée de céleri CE2 et pdt	semoule BIO
liégeois parfum chocolat	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO #	saint nectaire AOP #
	fruit frais BIO #	fruit frais	fraises (et sucre)	tarte citron

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