

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------------|---|---|-----------------------------|-----------------------------|
| salade de lentilles aux épices | REPAS USA <u>carottes râpées</u> | POISSONS D'AVRIL <i>rillettes au thon</i> | batonnets mozzarella | tomates vinaigrette |
| paupiette au veau sauce poivre | <i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i> | <i>tarte au saumon</i> | jambon* CEC | omelette et emmental râpé |
| trio de légumes BIO et pdt BIO | <i>frites</i> | <i>épinards sauce blanche et blé doré</i> | <i>rôti de poulet froid</i> | petits pois CE2 et carottes |
| cantal AOP # | <i>petit fromage frais arôme</i> | <i>carré de l'est</i> | yaourt sucré | gouda BIO # |
| gélifié parfum vanille | <i>brownie individuel</i> | <i>fruit frais</i> | fruit frais BIO # | banane |

goûters :
cake au chocolat à la coupe local cc
lait nature
fruit frais

goûters :
pain de mie
fromage tranchette
fruit frais

goûters :
baguette
pâte à tartiner
fromage blanc arôme
sirop de grenadine

goûters :
biscuit
produit laitier frais
purée pomme coing

goûters :
baguette
confiture
produit laitier frais
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 06 au 10 avril 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|--|--|---|
| FERIE | <p><i>betteraves BIO au vinaigre de framboise</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p> <p><i>semoule BIO et carottes BIO 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 strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>tomme individuelle</p> <p>ananas frais</p> | <p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</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> |

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--------------------|
| baguette |
| fromage à tartiner |
| fruit frais |
| sirop de menthe |

| |
|-----------------------|
| brioche tranches x2 |
| confiture |
| produit laitier frais |

| |
|-------------------------|
| baguette |
| barres chocolat noir x2 |
| compote pomme HVE |
| beurre |

| |
|------------------|
| pain au chocolat |
| lait nature |
| fruit frais |

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 | tarte aux 3 fromages | REPAS ANGLAIS concombre vinaigrette à la menthe | <u>laitue iceberg</u> |
| 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 |
| <i>rôti de poulet sauce charcutière</i> | | | | |
| haricots verts BIO (ail et persil) | lentilles CE2 (et carottes) | beignets de salsifis | and chips (frites) | riz |
| mimolette | fromage à tartiner | yaourt arôme | <i>crème anglaise</i> | fromage blanc nature BIO # |
| fruit frais BIO # | spécialité pomme banane | fruit frais BIO # | gâteau chocolat | fraises (et sucre) |

goûters :

moelleux parfum vanille local cc
produit laitier frais
ourson guimauve

goûters :

baguette
pâte à tartiner
fruit frais
petit fromage frais sucré

goûters :

baguette
fromage tranchette
cocktail de fruits au sirop
jus de pommes

goûters :

biscuit
produit laitier frais
fruit frais

goûters :

baguette
beurre et barre chocolat noir
jus d'orange
produit laitier frais

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 ZONE C

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|--|
| <p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>edam à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> | <p>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce au bleu</p> <p>brocolis au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais BIO #</p> | <p>laitue iceberg</p> <p>croque monsieur* <i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> | <p>pâté forestier* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p> | <p><u>tomates vinaigrette</u></p> <p>colin d'Alaska sauce dieppoise</p> <p>semoule BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>tarte citron</p> |
| <p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 lait nature fruit frais</p> | <p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pommes</p> | <p>goûters :</p> <p>cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais sirop de menthe</p> | <p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire jus d'orange</p> | <p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais <u>produit laitier frais</u></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