

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE	LE FAR-WEST	LE JAPON MEDIEVAL DES SAMOURAÏS	L'EGYPTE DES PHARAONS	LA PREHISTOIRE
velouté de légumes BIO et croutons	laitue iceberg vinaigrette mexicaine	nems aux légumes et sauce froide aigre douce	concombres vinaigrette au cumin	batonnets de carottes crues
sauté de porc* sauce façon cameline garniture de poireau et de chou vert à la crème façon porée	chili con carne de bœuf VBF BIO	colin d'Alaska sauce façon yakiniku	garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari	pilon de poulet rôti œufs durs sauce tartare
pommes campagnardes	chili sin carne	bâtonnière de légumes et germes de haricots mungo	riz BIO et coquillettes BIO	purée de panais et de pdt
gouda	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	fromage frais nature et sucre	bleu
poire	cookies local cc	litchis au sirop	madeleine au miel	raisin
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner ail et fines herbes purée pomme coing	corn flakes lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner nashi	pain d'épices lait nature fruit frais	pain de mie confiture de prune 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