

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette	taboulé	céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce colombo	carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* sauce stroganoff	falafels et sauce blanche ciboulette	poêlée de hoki doré au beurre
quenelles nature sauce colombo	garniture de lentilles à la tomate	saucisses végétales	haricots verts BIO (ail et persil)	semoule et ratatouille
beignets de brocolis	macaroni au gratin	flageolets au thym	yaourt aux fruits mixés	saint paulin
petit fromage frais sucré	fromage frais arôme	gouda BIO #	fruit frais	cocktail de fruits au sirop
fruit frais BIO #	fruit frais	liégeois parfum chocolat		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain chocolat frais produit laitier frais jus de pomme sans sucre ajouté	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	madeleine lait nature fruit frais	baguette confiture petit fromage frais sucré	pain au lait barre chocolat lait 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 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	betteraves vinaigrette	chou blanc rémoulade	macédoine vinaigrette	<i>Halloween</i> <i>velouté de potiron maléfique</i>
steak haché de bœuf VBF sauce poivre batonnets mozzarella	filet de poulet au jus boulettes de blé façon thaï	beignets de calamars et citron garniture chili sin carne	tarte aux 3 fromages	<i>saucisses à la volaille sauce diable</i> <i>saucisses végétales sauce diable</i>
trio de légumes BIO	purée de courgettes et de pdt	riz tomate	épinards sauce blanche	<i>pommes ricanantes et ketchup</i>
petit fromage frais sucré	edam individuel	coulommiers	yaourt sucré BIO local cc	<i>fromage moisi (rondelé bleu)</i>
fruit frais	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	biscuit pompon saveur chocolat	<i>orange sanguine</i>
goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	goûters : tranches brioche x2 pâte de fruit produit laitier frais	goûters : <u>biscuit</u> lait nature fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette confiture rouge sang (fraise) crème dessert couleur bave de grenouille (à la pistache)

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