

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

| LUNDI                                                                                                                                                                                                                    | MARDI                                                                                                                                                                                                                           | MERCREDI                                                                                                                                                                                                                                                                        | JEUDI                                                                                                                                                                                                                                                                         | VENDREDI                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <p>betteraves vinaigrette</p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>biscuit<br/>lait nature<br/>fruit frais</p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au thym</p> <p>purée de pdt BIO</p> <p>coulommiers</p> <p>pêche au sirop</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette<br/>beurre et barre chocolat noir<br/>fruit frais</p> | <p>salade de maïs au thon</p> <p>garniture carbonara*</p> <p><i>garniture carbonara à la volaille</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>biscuit pompon chocolat<br/>petit fromage frais sucré<br/>nectar multifruits</p> | <p>palets fromagers emmental</p> <p><u>rôti de poulet froid</u></p> <p><u>courgettes à la provençale et semoule</u></p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette<br/>fromage tranchette<br/>spécialité pomme coing</p> | <p>FERIE</p> <p><b>goûters :</b></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 04 au 08 mai 2026

| LUNDI                                                             | MARDI                                                                | MERCREDI                                                       | JEUDI                                                                     | VENDREDI |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------|
| carottes râpées                                                   | taboulé (à la semoule BIO)                                           | tomates vinaigrette aux épices                                 | <b>REPAS OCEANIE</b><br>salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier) | FERIE    |
| émincés de poulet issu de LR<br>sauce crème de poivron            | tarte aux 3 fromages                                                 | rôti de bœuf VBF et ketchup                                    | colin d'alaska sauce épinards<br>et lait de coco                          |          |
| blé doré et fondue de poireaux                                    | haricots verts CE2 (ail et persil)                                   | beignets de chou-fleur                                         | <b>riz BIO</b>                                                            |          |
| edam individuel                                                   | petit fromage frais sucré                                            | fromage ovale                                                  | yaourt aux fruits mixés                                                   |          |
| compote de pommes HVE                                             | <b>fruit frais BIO #</b>                                             | clafoutis                                                      | ananas frais                                                              |          |
| <b>goûters :</b><br>baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais | <b>goûters :</b><br><u>croissant frais</u><br>lait nature<br>compote | <b>goûters :</b><br>baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais | <b>goûters :</b><br>pain de mie<br>confiture<br>fromage frais sucré       |          |

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 11 au 15 mai 2026

| LUNDI                                                                                | MARDI                                                                | MERCREDI                                                          | JEUDI            | VENDREDI |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| tarte chèvre basilic                                                                 | roulade de volaille et cornichon                                     | concombres vinaigrette au fromage blanc                           | FERIE            |          |
| <b>rôti de porc* issu de LR</b><br>froid et mayonnaise                               | axoa de bœuf haché VBF                                               | poêlée de hoki doré au beurre                                     |                  |          |
| <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>                                            | pommes de terre façon sarladaise                                     | petits pois CE2                                                   |                  |          |
| yaourt BIO sucré local cc                                                            | fromage à tartiner BIO #                                             | fromage frais arôme                                               |                  |          |
| fruit frais                                                                          | fruit frais BIO #                                                    | madeleine nature longue locale<br>cc                              |                  |          |
| <b>goûters :</b><br>marbré à la coupe<br>produit laitier frais<br>sirop de grenadine | <b>goûters :</b><br>baguette<br>barre chocolat lait<br>jus de pommes | <b>goûters :</b><br>baguette<br>fromage tranchette<br>fruit frais | <b>goûters :</b> |          |

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 18 au 22 mai 2026

| LUNDI                                                                 | MARDI                                                         | MERCREDI                                                              | JEUDI                                                                           | VENDREDI                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| salade de lentilles                                                   | laitue iceberg                                                | tomates vinaigrette                                                   | <b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b><br><i>betteraves BIO locales<br/>vinaigrette</i> | achard (carottes et chou blanc)                            |
| nuggets de poulet BIO et ketchup                                      | brandade de poisson blanc                                     | quiche lorraine*<br>tarte aux 3 fromages                              | <i>pâtes BIO locales,<br/>ratatouille et emmental râpé</i>                      | daube de bœuf VBF                                          |
| bâtonnière de légumes et pdt                                          |                                                               | <u>épinards sauce blanche</u><br>(pépinettes)                         |                                                                                 | pommes rissolées                                           |
| petit fromage frais sucré                                             | emmental à la coupe                                           | suisse aux fruits BIO                                                 | yaourt BIO arôme framboise local cc                                             | cantal AOP #                                               |
| fruit frais BIO #                                                     | spécialité pomme fraise                                       | fruit frais                                                           | cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)                   | fruit frais                                                |
| <b>goûters :</b><br>brioche tranches x2<br>confiture<br>crème dessert | <b>goûters :</b><br>baguette<br>beurre et miel<br>fruit frais | <b>goûters :</b><br>pain de mie<br>fromage à tartiner<br>jus de pomme | <b>goûters :</b><br>pain chocolat frais<br>lait nature<br>fruit frais           | <b>goûters :</b><br>baguette<br>pâte à tartiner<br>compote |

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