

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 février 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO filet de poulet sauce façon béarnaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i> beignets de brocolis yaourt sucré fruit frais	rillettes de thon <i>terrine de légumes</i> quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i> laitue iceberg fromage frais sucré fruit frais	salade des champs (carottes et chou-fleur) garniture provençale végété semoule <u>fromage</u> pêche au sirop	concombres et feta vinaigrette <u>rôti de bœuf VBF</u> <i>boulettes végétales BBC</i> côtes de blettes à la provençale et pdt fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat	salade de maïs (et tomates) thon sauce tomate échalote fusilli BIO tomme à la coupe fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	brioche tranches x2 confiture prune	baguette fromage tranchette fruit frais sirop de grenadine	<u>croissant frais</u> lait nature	baguette barre chocolat lait fromage frais arôme

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 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé pilon de poulet rôti sauce américaine <i>bouchées de blé</i> trio de légumes BIO fromage frais sucré fruit frais goûters : cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE	palets fromagers chèvre rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>œuf durs et mayonnaise</i> purée de potiron et de pdt mimolette fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	laitue iceberg vinaigrette ciboulette pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i> duo de courgettes jaune et verte persillées petit fromage frais arôme madeleine caramel beurre salé local circuit court goûters : céréales lait nature fruit frais	carottes râpées colin d'Alaska pané et citron petits pois CE2 gouda BIO # gélifié parfum vanille nappé caramel goûters : baguette beurre et miel fruit frais	velouté légumes verts mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella) yaourt BIO parfum vanille fruit frais BIO # goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme

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