

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 avril 2026 vacances zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)	salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg	pâté forestier* et cornichon <i>tartinable aux légumes</i>	panaché de choux
ravioli aux légumes	steak haché de bœuf VBF sauce au bleu <i>batonnets mozzarella</i>	croque monsieur* <i>pizza fromage (emmental)</i>	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>boulettes lentilles corail patate douce</i>	colin d'Alaska sauce dieppoise
edam à la coupe	brocolis au gratin	haricots plats (ail et persil)	purée de céleri CE2 et pdt	semoule BIO
liégeois parfum chocolat	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO #	saint nectaire AOP #
	fruit frais BIO #	fruit frais	fraises (et sucre)	tarte citron

goûters :

brioche tranches x2  
lait nature  
fruit frais

goûters :

pain de mie  
fromage à tartiner  
jus de pommes  
compote de pomme

goûters :

cake au miel à la coupe local cc  
produit laitier frais  
sirop de menthe

goûters :

baguette  
barre chocolat lait  
spécialité pomme poire  
jus d'orange

goûters :

baguette  
pâte à tartiner  
fruit frais  
lait nature

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 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><b>trio de légumes BIO et pdt BIO</b></p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p><b>purée de pdt BIO</b></p> <p>tomme à la coupe</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>macédoine</p> <p>garniture carbonara* <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>pilon de poulet rôti <i>bouchées de blé</i></p> <p>courgettes à la provençale</p> <p><b>fromage blanc nature BIO #</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>

**goûters :**

céréales
lait nature
fruit frais

**goûters :**

baguette
beurre et barre chocolat noir
fruit frais
produit laitier frais

**goûters :**

biscuit pompon chocolat
petit fromage frais sucré
nectar multifruits

**goûters :**

baguette
fromage tranchette
spécialité pomme coing
jus de pomme

**goûters :**

--

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><b>menu végétarien</b></p> <p>BIO = produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	--	---	---