

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce poivre	<i>REPAS USA</i>	<i>POISSONS D'AVRIL</i>		tomates vinaigrette
	<i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i>	<i>rillettes au thon</i>	jambon* CEC	omelette et emmental râpé
trio de légumes BIO et pdt BIO		<i>tarte au saumon</i>	<i>rôti de poulet froid</i>	
	<i>frites</i>	<i>épinards sauce blanche et blé doré</i>	coquillettes au gratin	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	<i>petit fromage frais arôme</i>		yaourt sucré	
gélifié parfum vanille	<i>brownie individuel</i>	<i>fruit frais</i>	fruit frais BIO #	banane

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 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet sauce caramel semoule BIO et carottes BIO persillées yaourt aux fruits mixés cake individuel local et cc œuf en chocolat	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé daube de bœuf VBF chou-fleur CE2 sauce blanche ananas frais	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	carottes râpées au citron hoki beaufilet doré au beurre purée potiron et pdt crème dessert BIO parfum chocolat locale cc

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 13 au 17 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
		yaourt arôme	<i>crème anglaise</i>	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane		gâteau chocolat	fraises (et sucre)

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