

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices paupiette au veau sauce poivre trio de légumes BIO et pdt BIO cantal AOP # gélifié parfum vanille	REPAS USA coleslaw (carottes et chou blanc) ailles de poulet issu de LR et ketchup frites petit fromage frais arôme brownie individuel	POISSONS D'AVRIL rillettes au thon tarte au saumon épinards sauce blanche et blé doré carré de l'est fruit frais	batonnets mozzarella jambon* CEC rôti de poulet froid coquillettes au gratin yaourt sucré fruit frais BIO #	tomates vinaigrette omelette et emmental râpé petits pois CE2 et carottes gouda BIO # banane
goûters : cake au chocolat à la coupe local cc lait nature fruit frais	goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme sirop de grenadine	goûters : céréales lait nature purée pomme coing	goûters : baguette confiture produit laitier frais 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