

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<i>betteraves BIO au vinaigre de framboise</i> <i>émincés de poulet sauce caramel</i> <i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i> <i>yaourt aux fruits mixés</i> <i>cake individuel local et cc</i> <i>œuf en chocolat</i>	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé daube de bœuf VBF chou-fleur CE2 sauce blanche tomme individuelle ananas frais	salade de maïs (et tomate) 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 bûche au lait de mélange crème dessert BIO parfum chocolat locale cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais sirop de menthe	brioche tranches x2 confiture produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE beurre	pain au chocolat lait nature fruit frais

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