

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>pâté de volaille et cornichon</i>	panaché de choux
ravioli aux légumes	steak haché de bœuf VBF sauce au bleu	croque monsieur* <i>pizza fromage (emmental)</i>	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	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 #
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2 lait nature fruit frais	pain de mie fromage à tartiner jus de pommes	cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais sirop de menthe	baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire jus d'orange	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