

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)	FERIE
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	tarte aux 3 fromages	rôti de bœuf VBF et ketchup	colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais arôme	fromage ovale	yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE	fruit frais BIO #	clafoutis	ananas frais	
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais jus d'orange	goûters : croissant lait nature pêche au sirop	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	goûters : pain de mie confiture fromage frais sucré	goûters :

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