

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	laitue iceberg	tomates vinaigrette	REPAS PRODUCTION LOCALE betteraves <i>BIO</i> locales vinaigrette	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet <i>BIO</i> et ketchup	brandade de poisson blanc	quiche lorraine* tarte aux 3 fromages	pâtes <i>BIO</i> locales, ratatouille et emmental râpé	daube de bœuf VBF
bâtonnière de légumes et pdt		épinards sauce blanche		pommes rissolées
petit fromage frais sucré	camembert	suisse aux fruits <i>BIO</i>	yaourt <i>BIO</i> arôme framboise local cc	cantal AOP #
fruit frais <i>BIO</i> #	spécialité pomme fraise	fruit frais	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	fruit frais
goûters : brioche tranches x2 confiture crème dessert	goûters : baguette beurre et miel fruit frais sirop de fraise	goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop produit laitier 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