

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	macédoine	rillettes au thon	carottes râpées BIO	taboulé (à la semoule BIO)
lasagnes ricotta épinards	paupiette au veau sauce façon marengo	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	nuggets de poulet BIO	beignets de calamars et citron
croc lait BIO #	pommes rissolées	lentilles CE2	purée de céleri CE2 et pdt	courgettes à la provençale
compote pomme HVE	petit fromage frais arôme	camembert	fromage frais sucré	yauourt arôme local et cc CE2 (Perche)
fruit frais BIO #	fruit frais	fruit frais	gaufrette parfum vanille	fruit frais
goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette confiture produit laitier frais nectar multifruit	goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré jus de pomme	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop 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