

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange pizza tomate fromage brocolis (ail et persil) fromage frais arôme fruit frais	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce purée de courgettes CE2 et pdt bûche au lait de mélange fruit frais BIO #	salade tricolore (tomates, maïs, concombres) haché au cabillaud sauce oseille blé doré et épinards sauce blanche montcendre mousse chocolat au lait	REPAS FROID <i>betteraves BIO vinaigrette</i> <i>jambon*CEC et mayonnaise</i> <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i> <i>salade froide de coquillettes BIO au curry</i> camembert cerises	pastèque sauté de boeuf VBF sauce bohémienne julienne de légumes et pdt yaourt BIO sucré local cc cake au chocolat à la coupe local cc
goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop lait nature	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pomme	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais sirop de citron

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