

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic ravioli au bœuf VBF (réserves) suisse aux fruits BIO fruit frais	<i>REPAS FROID</i> melon œufs durs et mayonnaise taboulé yaourt sucré local cc (pur Perche) brownie individuel	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage pilon de poulet rôti courgettes provençales fromage frais sucré fruit frais	concombres vinaigrette rôti de porc* issu de LR froid rôti de poulet froid lentilles CE2 (et carottes) cantal AOP # compote de pommes (réserves)	pâté coupelle de volaille (réserve) cubes de colin d'Alaska sauce andalouse riz BIO façon paëlla edam BIO # banane
goûters : brioche tranches x2 barre chocolat lait spécialité pomme banane	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais sirop de fraise	goûters : baguette pâte à tartiner jus d'orange produit laitier frais	goûters : marbré lait nature fruit frais	goûters : baguette gelée de fruit produit laitier frais nectar multifruit

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