

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et poivron) tarte 3 fromages trio de légumes BIO petit fromage frais sucré fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop lait nature	<i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i> tomates vinaigrette aux oignons émincés de volaille façon kebab frites et ketchup yaourt parfum vanille BIO pastèque goûters : baguette fromage tranquette sirop de grenadine fruit frais	médailillon de surimi et sauce cocktail filet de poulet sauce indienne petits pois CE2 carré de l'est gélifié parfum vanille nappé caramel goûters : pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais	coleslaw BIO (carottes et chou blanc) daube de bœuf VBF haricots verts et beurre (ail et persil) yaourt arôme madeleine locale cc goûters : céréales lait nature fruit frais	melon tortelloni au saumon sauce crème ciboulette fromage à tartiner purée de pommes BIO goûters : biscuit individuel ourson guimauve jus de fruit

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