

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de haricots blancs	<i>REPAS USA</i> coleslaw (carottes et chou blanc)	<i>POISSONS D'AVRIL</i> rillettes au thon	batonnets mozzarella	tomates vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	ailles de poulet issu de LR et ketchup	tarte au saumon	jambon* CEC	concombres vinaigrette
trio de légumes BIO et pdt BIO	frites	épinards sauce blanche et blé doré	rôti de poulet froid	omelette et emmental râpé
fromage ovale	petit fromage frais arôme	carré de l'est	coquillettes au gratin	petits pois CE2 et carottes
gélifié parfum vanille	brownie individuel	fruit frais	yaourt sucré	gouda BIO #
gélifié parfum chocolat			fruit frais BIO #	banane
goûters : cake au chocolat à la coupe local cc petit fromage frais sucré fruit frais	goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner yaourt sirop de grenadine	goûters : céréales lait nature purée pomme coing	goûters : baguette confiture produit laitier frais jus de pommes

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves <i>BIO</i> au vinaigre de framboise émincés de poulet sauce caramel semoule <i>BIO</i> et carottes <i>BIO</i> persillées yaourt aux fruits mixés cake individuel local et cc œuf en chocolat	taboulé daube de bœuf VBF RAV chou-fleur CE2 sauce blanche tomme individuelle edam individuel ananas frais	salade de maïs (et tomate) salade de cœurs de palmiers tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic fromage blanc nature <i>BIO</i> # fraises (et sucre)	carottes râpées au citron hoki beaufilet doré au beurre purée potiron et pdt bûche au lait de mélange coulommiers crème dessert <i>BIO</i> parfum vanille locale cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais sirop de menthe	brioche tranches x2 confiture produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE beurre	pain au chocolat lait nature fruit 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette salade de blé doré	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS concombre vinaigrette à la menthe	macédoine mimosa
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
mimolette	fromage à tartiner	yaourt arôme	crème anglaise	fromage blanc nature BIO #
saint paulin	au choix			
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane	fruit frais BIO #	gâteau chocolat	fraises (et sucre)
	compote de pommes HVE			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais ourson guimauve	baguette pâte à tartiner fruit frais petit fromage frais sucré	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop jus de pommes	céréales lait nature fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange 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

semaine du 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)	salade écolière (pdt, tomates, cornichons)	laitue iceberg	pâté de volaille et cornichon	tomates vinaigrette
ravioli aux légumes	steak haché de bœuf VBF RAV sauce au bleu	1/2 pamplemousse et sucre	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	colin d'Alaska sauce dieppoise
edam à la coupe	brocolis au gratin	frites	purée de pdt	semoule BIO
camembert	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO #	saint nectaire AOP #
liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais	fraises (et sucre)	tarte citron
liégeois parfum vanille		au choix		tarte aux pommes
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2	pain de mie	cake au miel à la coupe local cc	baguette	baguette
lait nature	fromage à tartiner	produit laitier frais	barre chocolat lait	pâte à tartiner
fruit frais	jus de pommes	sirop de menthe	spécialité pomme poire	fruit frais
			jus d'orange	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de haricots blancs	REPAS USA coleslaw (carottes et chou blanc)	POISSONS D'AVRIL rillettes au thon	batonnets mozzarella	tomates vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	ailles de poulet issu de LR et ketchup	tarte au saumon	jambon* CEC	omelette et emmental râpé
trio de légumes BIO et pdt BIO	frites	épinards sauce blanche et blé doré	rôti de poulet froid	petits pois CE2 et carottes
fromage ovale	petit fromage frais arôme	carré de l'est	coquillettes au gratin	gouda BIO #
gélifié parfum vanille	brownie individuel	fruit frais	yaourt sucré	banane
goûters : cake au chocolat à la coupe local cc petit fromage frais sucré fruit frais	goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner yaourt sirop de grenadine	goûters : céréales lait nature purée pomme coing	goûters : baguette confiture produit laitier frais jus de pommes

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<i>betteraves BIO au vinaigre de framboise</i>	taboulé	salade de maïs (et tomate)	carottes râpées au citron
	<i>émincés de poulet sauce caramel</i>	daube de bœuf VBF RAV	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic	<i>hoki beaufilet doré au beurre</i>
	<i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i>	chou-fleur CE2 sauce blanche	fromage blanc nature BIO #	purée potiron et pdt
	<i>yaourt aux fruits mixés</i>	tomme individuelle	fraises (et sucre)	bûche au lait de mélange
	<i>cake individuel local et cc</i> <i>œuf en chocolat</i>	ananas frais		<i>crème dessert BIO parfum vanille locale cc</i>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais sirop de menthe	brioche tranches x2 confiture produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE beurre	pain au chocolat lait nature fruit 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS <i>concombre vinaigrette à la menthe</i>	macédoine mimosa
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
mimolette	fromage à tartiner	yaourt arôme	<i>crème anglaise</i>	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane	fruit frais BIO #	gâteau chocolat	fraises (et sucre)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais ourson guimauve	baguette pâte à tartiner fruit frais petit fromage frais sucré	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop jus de pommes	céréales lait nature fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO) ravioli aux légumes edam à la coupe liégeois parfum chocolat	salade écolière (pdt, tomates, cornichons) steak haché de bœuf VBF RAV sauce au bleu brocolis au gratin yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais BIO #	laitue iceberg pizza fromage (emmental) frites petit fromage frais sucré fruit frais	pâté de volaille et cornichon émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise purée de pdt fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	tomates vinaigrette colin d'Alaska sauce dieppoise semoule BIO saint nectaire AOP # tarte citron
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2 lait nature fruit frais	pain de mie fromage à tartiner jus de pommes	cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais sirop de menthe	baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire jus d'orange	baguette pâte à tartiner fruit frais 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