

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		POISSONS D'AVRIL <i>rillettes au thon</i> <i>tarte au saumon</i> <i>épinards sauce blanche et blé doré</i> fruit frais BIO #		
goûters : cake au chocolat à la coupe local cc lait nature fruit frais	goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme	goûters : céréales lait nature purée pomme coing	goûters : baguette confiture produit laitier frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBV = 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
		salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé daube de bœuf VBF crêpe au fromage chou-fleur CE2 sauce blanche fruit frais BIO #		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 confiture produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE	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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		tarte aux 3 fromages rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de légumes façon falafel</i> beignets de salsifis yaourt BIO parfum vanille		
goûters : moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais ourson guimauve	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange

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 ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce au bleu <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>brocolis BIO au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p>croque monsieur*</p> <p><i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>émincés de poulet sauce façon béarnaise</p> <p><i>boulettes lentilles corail patate douce</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>colin d'Alaska sauce dieppoise</p> <p>semoule BIO</p> <p>saint paulin</p> <p>tarte citron</p>
<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pommes</p>	<p>goûters :</p> <p>cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais sirop de menthe</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>

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