

# 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><b>goûters :</b></p> <p>brioche tranches x2 lait nature fruit frais</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><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pommes</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><b>goûters :</b></p> <p>cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais sirop de menthe</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><b>goûters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire</p>	<p>colin d'Alaska sauce dieppoise</p> <p>semoule BIO</p> <p>saint paulin</p> <p>tarte citron</p> <p><b>goûters :</b></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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de blé façon thai</p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt BIO</b></p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au thym</p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>purée de pommes de terre</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p>	<p>garniture carbonara*</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>pilon de poulet rôti</p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p><b>courgettes BIO à la provençale</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>beurre et barre chocolat noir</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>biscuit pompon chocolat</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>spécialité pomme coing</p>	<p><b>goûters :</b></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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>tomates BIO # et vinaigrette aux épices</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p>omelette et ketchup</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>clafoutis</p>		FERIE
<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>croissant lait nature pêche au sirop</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie confiture fromage frais sucré</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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		concombres vinaigrette au fromage blanc  poêlée de hoki doré au beurre  petits pois CE2  fromage frais nature BIO # et sucre	FERIE	
<b>goûters :</b> marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine	<b>goûters :</b> baguette barre chocolat lait jus de pommes	<b>goûters :</b> baguette fromage tranchette fruit frais	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>

*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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>tomates vinaigrette</p> <p>quiche lorraine*</p> <p>tarte aux 3 fromages</p> <p>épinards sauce blanche</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>		
<p><b>goûters :</b></p> <p>brioche tranches x2 confiture crème dessert</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop</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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE		moussaka au bœuf VBF <i>chili sin carne</i> <div style="background-color: #c8e6c9; text-align: center; padding: 5px;"><b>riz BIO</b></div> crème anglaise  gâteau chocolat		
goûters :	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait lait nature fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré jus d'orange	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

*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