

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices	<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	ails 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
cantal AOP #	petit fromage frais arôme	carré de l'est	yaourt sucré	gouda BIO #
gélifié parfum vanille	brownie individuel	fruit frais	fruit frais BIO #	banane

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>	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé	salade de maïs (et tomate)	carottes râpées au citron
	<i>émincés de poulet sauce caramel</i>	daube de bœuf VBF	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic	hoki beaufilet doré au beurre
	<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		crème dessert BIO parfum chocolat locale cc

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	<b>REPAS ANGLAIS</b> <i>concombre vinaigrette à la menthe</i>	macédoine mimosa
<b>rôti de porc* issu de LR</b> sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	<b>and chips (frites)</b>	riz
mimolette	fromage à tartiner	yaourt arôme	<i>crème anglaise</i>	<b>fromage blanc nature BIO #</b>
<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme banane	<b>fruit frais BIO #</b>	<b>gâteau chocolat</b>	fraises (et sucre)

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)	salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg	pâté forestier* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	panaché de choux
ravioli aux légumes	steak haché de bœuf VBF sauce au bleu	croque monsieur* <i>pizza fromage (emmental)</i>	<b>émincés de poulet issu de LR</b> sauce façon béarnaise	colin d'Alaska sauce dieppoise
edam à la coupe	brocolis au gratin	haricots plats (ail et persil)	purée de céleri CE2 et pdt	<b>semoule BIO</b>
liégeois parfum chocolat	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	petit fromage frais sucré	<b>fromage blanc nature BIO #</b>	<b>saint nectaire AOP #</b>
	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	fraises (et sucre)	tarte citron

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