

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mai 2026

| LUNDI                                    | MARDI                              | MERCREDI | JEUDI                                         | VENDREDI |
|------------------------------------------|------------------------------------|----------|-----------------------------------------------|----------|
| émincés de poulet sauce crème de poivron | taboulé (à la semoule BIO)         |          | REPAS OCEANIE                                 | FERIE    |
| blé doré et ratatouille                  | tarte aux 3 fromages               |          | colin d'alaska sauce épinards et lait de coco |          |
| edam individuel                          | haricots verts CE2 (ail et persil) |          | riz BIO                                       |          |
| compote de pommes HVE                    | petit fromage frais arôme          |          | yaourt aux fruits mixés                       |          |
|                                          |                                    |          | ananas 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 11 au 15 mai 2026

| LUNDI                                                                                                                                                                                    | MARDI                                                                                                                                   | MERCREDI | JEUDI        | VENDREDI |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|----------|
| <p>tarte chèvre basilic</p> <p>rôti de porc* froid et<br/>mayonnaise<br/><i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i></p> <p>duo carottes et choux de<br/>Bruxelles</p> <p>yaourt sucré</p> | <p>betteraves vinaigrette</p> <p>axoa de bœuf haché VBF</p> <p>pommes de terre façon<br/>sarladaise</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> |          | <p>FERIE</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 18 au 22 mai 2026

| LUNDI                        | MARDI                     | MERCREDI | JEUDI                                                               | VENDREDI                                       |
|------------------------------|---------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| nuggets de poulet et ketchup | laitue iceberg            |          | REPAS PRODUCTION LOCALE                                             |                                                |
| bâtonnière de légumes et pdt | brandade de poisson blanc |          | pâtes BIO locales,<br>ratatouille et emmental râpé                  | <u>haché au saumon sauce</u><br><u>oseille</u> |
| petit fromage frais sucré    |                           |          | yaourt arôme local cc CE2<br>(Perche)                               | pommes rissolées                               |
| fruit frais BIO #            | spécialité pomme fraise   |          | cake pépites chocolat saveur<br>vanille à la coupe (local et<br>cc) | saint paulin individuel                        |
|                              |                           |          |                                                                     | 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