

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mai 2026

| LUNDI                                    | MARDI                              | MERCREDI | JEUDI                                             | VENDREDI |
|------------------------------------------|------------------------------------|----------|---------------------------------------------------|----------|
| carottes râpées                          | taboulé                            |          | <b>REPAS OCEANIE</b>                              |          |
| émincés de poulet sauce crème de poivron | tarte aux 3 fromages               |          | salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier) |          |
| blé doré et fondue de poireaux           | haricots verts CE2 (ail et persil) |          | colin d'alaska sauce épinards et lait de coco     | FERIE    |
| edam individuel                          | petit fromage frais arôme          |          | riz                                               |          |
| compote de pommes HVE                    | fruit frais                        |          | 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>fruit frais</p> | <p>salami* et cornichon<br/><i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>axoa de bœuf haché VBF</p> <p>pommes de terre façon<br/>sarladaise</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p> |          | FERIE |          |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

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                        |
|------------------------------|---------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| salade de lentilles          | laitue iceberg            |          | <b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b><br><br><i>betteraves locales<br/>vinaigrette</i> | achard (carottes et chou blanc) |
| nuggets de poulet et ketchup | brandade de poisson blanc |          | <i>pâtes BIO locales,<br/>ratatouille et emmental râpé</i>                      | daube de bœuf VBF               |
| bâtonnière de légumes et pdt |                           |          |                                                                                 | pommes rissolées                |
| petit fromage frais sucré    | camembert                 |          | yaourt arôme local cc CE2<br>(Perche)                                           | saint paulin individuel         |
| fruit frais                  | spécialité pomme fraise   |          | cake pépites chocolat saveur<br>vanille à la coupe (local et cc)                | 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