

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE <i>velouté de légumes et croutons</i> <i>sauté de porc* sauce façon cameline</i> <i>sauté de dinde sauce façon cameline</i> <i>pommes campagnardes</i> <i>gouda</i> <i>poire</i>	LE FAR-WEST <i>laitue iceberg vinaigrette mexicaine</i> <i>chili con carne de bœuf VBF</i> RAV <i>petit fromage frais sucré</i> <i>cookies local cc</i>		L'EGYPTE DES PHARAONS <i>concombres vinaigrette au cumin</i> <i>garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons</i> <i>façon koshari</i> <i>riz et coquillettes</i> <i>fromage frais nature et sucre</i> <i>madeleine au miel</i>	LA PREHISTOIRE <i>batonnets de carottes crues</i> <i>pilon de poulet rôti</i> <i>purée de panais et de pdt</i> <i>bleu</i> <i>raisin</i>

--	--	--	--	--

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