

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce poivre	<i>REPAS USA</i>	<i>POISSONS D'AVRIL</i>		tomates vinaigrette
	<i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i>	<i>rillettes au thon</i>	jambon* CEC	<b>omelette BIO et emmental râpé</b>
trio de légumes BIO et pdt BIO	<i>frites</i>	<i>tarte au saumon</i>	<i>rôti de poulet froid</i>	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	<i>petit fromage frais arôme</i>	<i>épinards sauce blanche et blé doré</i>	coquillettes au gratin	<b>gouda BIO #</b>
<u>crème dessert BIO</u>	<i>brownie individuel</i>	<i>fruit frais</i>	yaourt sucré	banane
			<b>fruit frais BIO #</b>	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

**Légendes :**

VPF = Viande Porc Française  
VBF = Viande Bovine Française  
RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge  
\* = Plat contenant du porc

# = 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	<p><i>émincés de poulet issu de LR</i> <i>sauce caramel</i></p> <p><i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i></p> <p><i>yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>cake individuel local et cc</i> <i>œuf en chocolat</i></p>	<p>salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>ananas frais</p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>hoki beaufilet doré au beurre</p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>crème dessert BIO parfum chocolat locale cc</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 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	<b>salade verte BIO vinaigrette au pesto</b>	tarte aux 3 fromages	<b>REPAS ANGLAIS</b>	macédoine mimosa
<b>rôti de porc* issu de LR sauce charcutière</b>	saucisses de volaille	<b>haché au veau au jus</b>	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	<b>and chips (frites)</b>	riz
<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>		yaourt arôme	<b>crème anglaise</b>	<b>fromage blanc nature BIO #</b>
	spécialité pomme banane		<b>gâteau chocolat</b>	fraises (et sucre)
<b>fruit frais BIO #</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 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			
ravioli aux légumes	steak haché de bœuf VBF sauce au bleu	croque monsieur* pizza fromage (emmental)	émincés de poulet issu de LR 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	semoule BIO
liégeois parfum chocolat	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO #	saint nectaire AOP #
		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