MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE	***LE FAR-WEST***	***LE JAPON MEDIEVAL DES SAMOURAÎS***	***L'EGYPTE DES PHARAONS***	***LA PREHISTOIRE***
		nems aux légumes et sauce froide aigre douce	*concombres vinaigrette au cumin*	*batonnets de carottes crues*
sauté de porc sauce façon cameline* *sauté de dinde sauce façon cameline*	*chili con carne de bœuf VBF BIO*	*colin d'Alaska sauce façon yakiniku*	*garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari*	*ailes de poulet issu de LR*
pommes campagnardes		*bâtonnière de légumes et germes de haricots mungo*	*riz BIO et coquillettes BIO*	*purée de panais et de pdt*
gouda	*petit fromage frais sucré*		*fromage frais nature et sucre*	
poire	*cookies local cc*	*litchis au sirop*	*madeleine au miel*	*raisin*

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	menu végétarien	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	BIO = produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	