

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

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

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 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p><u>émincés de poulet issu de LR</u> <i>sauce caramel</i></p> <p><b>semoule BIO et carottes</b> <b>BIO persillées</b></p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>cake individuel local et cc</p> <p>œuf en chocolat</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><b>fromage blanc nature BIO #</b></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><b>crème dessert BIO parfum</b> <b>chocolat locale cc</b></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

# 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	REPAS ANGLAIS	macédoine mimosa
<b>rôti de porc* issu de LR sauce charcutière</b> <small>rôti de poulet sauce charcutière</small>	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<b>fish (colin d'Alaska pané) et citron</b>	chili sin carne
<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	<b>and chips (frites)</b>	riz
<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme banane	yaourt arôme	<b>crème anglaise</b>	<b>fromage blanc nature BIO #</b>
			<b>gâteau chocolat</b>	fraises (et sucre)

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