

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p><i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt BIO</b></p> <p><b>cantal AOP #</b></p> <p>gélifié parfum vanille</p>	<p><b>REPAS USA</b></p> <p><i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i></p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p><b>frites</b></p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><b>brownie individuel</b></p>	<p><b>POISSONS D'AVRIL</b></p> <p><i>rillettes au thon</i></p> <p><i>houmous (pois chiches)</i></p> <p><b>tarte au saumon</b></p> <p><i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p><b>épinards sauce blanche et blé doré</b></p> <p><b>fruit frais</b></p>	<p><b>jambon* CEC</b></p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p>yaourt arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p><b>pépites de colin d'Alaska aux céréales</b></p> <p><i>omelette BIO et emmental râpé</i></p> <p><b>petits pois CE2 et carottes</b></p> <p>banane</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>cake au chocolat à la coupe local cc</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fromage blanc</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>purée pomme coing</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>produit laitier frais</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 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>émincés de poulet sauce caramel</p> <p><i>garniture couscous végété</i></p> <p><b>semoule BIO et carottes BIO persillées</b></p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>cake individuel local et cc</p> <p>œuf en chocolat</p>	<p>taboulé</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p><i>crêpe au fromage</i></p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>fruit frais</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><i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>purée potiron et pdt</p> <p><b>crème dessert BIO parfum vanille locale cc</b></p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>brioche collective fraîche</p> <p>confiture</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>pain au chocolat</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</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	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	<b>MENU FESTIF VEGETARIEN</b>	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>crousti blé</i>	haché au saumon sauce tomate basilic
<i>palets fromagers chèvre</i>	<i>saucisses végétales</i>	<i>galette de légumes façon falafel</i>		<i>chili sin carne</i>
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	<i>frites</i>	riz
		yaourt arôme	<i>crème anglaise</i>	<b>fromage blanc nature BIO #</b>
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane		<i>gâteau chocolat</i>	fraises (et sucre)
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais ourson guimauve	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette compote	céréales lait nature fruit frais	baguette barres chocolat noir x2 jus d'orange

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
<p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichons)</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce au bleu <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>brocolis au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p>pizza fromage (emmental)</p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>boulettes lentilles corail patate douce</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>colin d'Alaska sauce dieppoise <i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>tarte aux pommes</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>brioche collective fraîche lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme sans sucre ajouté</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais sirop de menthe</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</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 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de blé façon thai</p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt BIO</b></p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p><b>purée de pdt BIO</b></p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>garniture carbonara à la volaille <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>pilon de poulet rôti <i>bouchées de blé</i></p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>biscuit pompon chocolat petit fromage frais nectar multifruits</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette spécialité pomme coing</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 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p><i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt BIO</b></p> <p><b>cantal AOP #</b></p> <p>gélifié parfum vanille</p>	<p><b>REPAS USA</b></p> <p><i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i></p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p><b>frites</b></p> <p><b>petit fromage frais arôme</b></p> <p><b>brownie individuel</b></p>	<p><b>POISSONS D'AVRIL</b></p> <p><i>rillettes au thon</i></p> <p><i>houmous (pois chiches)</i></p> <p><b>tarte au saumon</b></p> <p><i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p><b>épinards sauce blanche et blé doré</b></p> <p><b>fruit frais</b></p>	<p><b>jambon* CEC</b></p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p><b>pépites de colin d'Alaska aux céréales</b></p> <p><i>omelette BIO et emmental râpé</i></p> <p><b>petits pois CE2 et carottes</b></p> <p>banane</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>cake au chocolat à la coupe local cc</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fromage blanc</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>purée pomme coing</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>produit laitier frais</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 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p> <p><i>garniture couscous végété</i></p> <p><b>semoule BIO et carottes BIO persillées</b></p> <p><i>yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>cake individuel local et cc</i></p> <p><i>œuf en chocolat</i></p>	<p>taboulé</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p><i>crêpe au fromage</i></p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>fruit frais</p>	<p>tortelloni ricotta épinards</p> <p>sauce tomate basilic</p> <p><b>fromage blanc nature BIO #</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p><i>hoki beaufilet doré au beurre</i></p> <p><i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>purée potiron et pdt</p> <p><b>crème dessert BIO parfum vanille locale cc</b></p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>brioche collective fraîche</p> <p>confiture</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>pain au chocolat</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</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
<p>salade de pdt ciboulette</p> <p><b>rôti de porc* issu de LR</b> sauce charcutière</p> <p><i>palets fromagers chèvre</i></p> <p><b>haricots verts BIO (ail et persil)</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>tomates vinaigrette au pesto</p> <p>saucisses de volaille</p> <p><i>saucisses végétales</i></p> <p>lentilles CE2 (et carottes)</p> <p>spécialité pomme banane</p>	<p>tarte aux 3 fromages</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup</p> <p><i>galette de légumes façon falafel</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>yaourt arôme</p>	<p><b>MENU FESTIF VEGETARIEN</b></p> <p><i>crousti blé</i></p> <p><i>frites</i></p> <p><i>crème anglaise</i></p> <p><i>gâteau chocolat</i></p>	<p>haché au saumon sauce tomate basilic</p> <p><i>chili sin carne</i></p> <p>riz</p> <p><b>fromage blanc nature BIO #</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais ourson guimauve</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette compote</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette barres chocolat noir x2 jus d'orange</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 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichons)</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce au bleu <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>brocolis au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p>pizza fromage (emmental)</p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>boulettes lentilles corail patate douce</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>colin d'Alaska sauce dieppoise <i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>tarte aux pommes</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>brioche collective fraîche lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme sans sucre ajouté</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais sirop de menthe</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</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 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de blé façon thai</p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt BIO</b></p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au thym</p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p><b>purée de pdt BIO</b></p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>garniture carbonara à la volaille</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>pilon de poulet rôti</p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>biscuit pompon chocolat petit fromage frais nectar multifruits</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette spécialité pomme coing</p>	<p><b>goûters :</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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre