

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté de légumes BIO	salade verte vinaigrette	taboulé	
émincés de poulet issu de LR sauce colombo	carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* sauce stroganoff <i>rôti de poulet sauce stroganoff</i>	falafels et sauce blanche ciboulette	poêlée de hoki doré au beurre
beignets de brocolis	macaroni au gratin	flageolets au thym	haricots verts BIO (ail et persil)	semoule et ratatouille
petit fromage frais arôme			yaourt aux fruits mixés	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	liégeois parfum vanille		cocktail de fruits au sirop
goûters : cake au chocolat local cc à la coupe produit laitier frais jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise produit laitier frais	goûters : madeleine lait nature fruit frais	goûters : baguette confiture petit fromage frais sucré fruit frais	goûters : pain au lait barre chocolat lait fruit frais
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 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomate, cornichon)		chou blanc rémoulade		<i>Halloween</i>
steak haché de bœuf VBF sauce poivre	filet de poulet au jus	beignets de calamars et citron	tarte aux 3 fromages	<i>velouté de potiron maléfique</i>
trio de légumes BIO	purée de courgettes et de pdt	riz tomate	épinards sauce blanche	<i>saucisses à la volaille sauce diable</i>
petit fromage frais sucré	edam individuel		yaourt sucré BIO local cc	<i>pommes ricanantes et ketchup</i>
	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	biscuit pompon saveur chocolat	<i>orange sanguine</i>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote pomme HVE produit laitier frais	tranches brioche x2 pâte de fruit produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture rouge sang (fraise) crème dessert couleur bave de grenouille (à la pistache) fruit frais

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

Légendes :

VPF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = 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