

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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 SAMOURAÏS	L'EGYPTE DES PHARAONS	LA PREHISTOIRE
velouté de légumes BIO et croutons	laitue iceberg vinaigrette mexicaine	nems aux légumes et sauce froide aigre douce	concombres vinaigrette au cumin	batonnets de carottes crues
sauté de porc* sauce façon cameline	chili con carne de bœuf VBF BIO	colin d'Alaska sauce façon yakiniku	garniture tomate de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari	pilon de poulet rôti
sauté de dinde sauce façon cameline		bâtonnière de légumes et germes de haricots mungo	riz BIO et coquillettes BIO	purée de panais et de pdt
pommes campagnardes	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner	fromage frais nature et sucre	bleu
gouda	cookies local cc	litchis au sirop	madeleine au miel	raisin
poire				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette	corn flakes	baguette	pain d'épices	pain de mie
fromage à tartiner ail et fines herbes	lait nature	pâte à tartiner	lait nature	confiture de prune
purée pomme coing	fruit frais	nashi	fruit frais	produit laitier 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