

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices	REPAS USA	POISSONS D'AVRIL	batonnets mozzarella	concombres BIO # et vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	coleslaw (carottes et chou blanc)	rillettes au thon	rôti de porc* froid	<u>pépites de colin d'Alaska aux céréales</u>
trio de légumes BIO et pdt BIO	manchons de poulet rôti et ketchup	tarte au saumon	rôti de poulet froid	petits pois CE2 et carottes
fromage ovale	frites	épinards sauce blanche et blé doré	coquillettes au gratin	gouda individuel
gélifié parfum vanille	suisse aux fruits BIO	carré de l'est	yaourt sucré	banane
	brownie individuel	fruit frais BIO #	fruit frais BIO #	

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	<i>betteraves au vinaigre de framboise</i>	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé	salade de maïs (et tomate)	carottes râpées au citron
	<i>émincés de poulet sauce caramel</i>	daube de bœuf VBF	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic	hoki beaufilet doré au beurre
	<i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i>	chou-fleur CE2 sauce blanche	fromage blanc nature BIO #	purée potiron et pdt
	<i>yaourt aux fruits mixés</i>	tomme individuelle	fraises (et sucre)	bûche au lait de mélange
	<i>cake individuel local et cc</i>	fruit frais BIO #		crème dessert BIO parfum chocolat locale cc
	<i>œuf en chocolat</i>			

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS <i>concombre vinaigrette à la menthe</i>	macédoine mimosa
<u>palets fromagers chèvre</u>	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	<u>haché au saumon sauce tomate basilic</u>
haricots verts CE2 (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
mimolette	fromage à tartiner	yaourt BIO parfum vanille	suisse aux fruits BIO	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	purée de pommes BIO	fruit frais	gâteau chocolat	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