

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>nuggets de poulet BIO et ketchup</p> <p><i>crousti blé et ketchup</i></p> <p>bâtonnière de légumes et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>brandade de poisson blanc</p> <p>spécialité pomme fraise</p>		<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p>pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé</p> <p>yaourt BIO arôme framboise local cc</p> <p>cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)</p>	<p>daube de bœuf VBF</p> <p><i>quenelle nature sauce oseille</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>cantal AOP #</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