

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>		<u>laitue iceberg</u>	
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne		<u>boulettes au mouton jus et</u> <u>légumes couscous</u>	poêlée de hoki doré au beurre
<i>bouchées de blé</i>	<i>crêpe aux champignons</i>		<i>garniture provençale végété</i>	
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes		semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert			yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #			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