

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE <u>betteraves vinaigrette à la framboise</u> sauté de porc* sauce façon cameline garniture de poireau et de chou vert à la crème façon purée pommes campagnardes gouda poire	LE FAR-WEST laitue iceberg vinaigrette mexicaine chili con carne de bœuf VBF BIO chili sin carne petit fromage frais sucré cookies local cc		L'EGYPTE DES PHARAONS concombres vinaigrette au cumin garniture tomate de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari riz BIO et coquillettes BIO fromage frais nature et sucre madeleine au miel	LA PREHISTOIRE batonnets de carottes crues pilon de poulet rôti œufs durs sauce tartare purée de panais et de pdt bleu raisin
baguette fromage à tartiner ail et fines herbes purée pomme coing	corn flakes lait nature fruit frais		pain d'épices lait nature fruit frais	pain de mie confiture de prune 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