

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
<i>sauté de porc* sauce façon cameline</i> <i>sauté de dinde sauce façon cameline</i> <i>pommes campagnardes</i> <i>gouda</i> <i>poire</i>	 <i>chili con carne de bœuf</i> VBF BIO	<i>nems aux légumes et sauce froide aigre douce</i> <i>colin d'Alaska sauce façon yakiniku</i> <i>bâtonnière de légumes et germes de haricots mungo</i>	<i>garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari</i> riz BIO et coquillettes BIO <i>fromage frais nature et sucre</i> <i>madeleine au miel</i>	<i>batonnets de carottes crues</i> <i>ailes de poulet issu de LR</i> <i>purée de panais et de pdt</i> <i>raisin</i>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<i>baguette</i> <i>fromage à tartiner ail et fines herbes</i> <i>purée pomme coing</i>	<i>corn flakes</i> <i>lait nature</i>	<i>baguette</i> <i>pâte à tartiner nashi</i>	<i>pain d'épices</i> <i>fruit frais</i>	<i>pain de mie</i> <i>confiture de prune</i> <i>produit laitier frais</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