

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thai</i> trio de légumes BIO et pdt BIO cantal AOP # gélifié parfum vanille goûters : cake au chocolat à la coupe local cc lait nature	REPAS USA <i>coleslaw (carottes et chou blanc)</i> <i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i> <i>galette de légumes façon ratatouille</i> <i>frites</i> <i>petit fromage frais arôme</i> <i>brownie individuel</i> goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	POISSONS D'AVRIL <i>rillettes au thon</i> <i>houmous (pois chiches)</i> <i>tarte au saumon</i> <i>tortilla (1/2 enfant)</i> <i>épinards sauce blanche et blé doré</i> <i>carré de l'est</i> <i>fruit frais</i> goûters : baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme	batonnets mozzarella jambon* CEC <i>garniture de lentilles à la tomate</i> coquillettes au gratin yaourt sucré fruit frais BIO # goûters : céréales lait nature	tomates vinaigrette omelette BIO et emmental râpé <i>petits pois CE2 et carottes</i> gouda BIO # banane goûters : baguette confiture 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves <i>BIO</i> au vinaigre de framboise émincés de poulet sauce caramel garniture couscous végété semoule <i>BIO</i> et carottes <i>BIO</i> persillées yaourt aux fruits mixés cake individuel local et cc œuf en chocolat	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé daube de bœuf VBF crêpe au fromage chou-fleur CE2 sauce blanche tomme individuelle ananas frais	salade de maïs (et tomate) tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic fromage blanc nature <i>BIO</i> # fraises (et sucre)	carottes râpées au citron hoki beaufilet doré au beurre boulettes végétales BBC purée potiron et pdt bûche au lait de mélange crème dessert <i>BIO</i> parfum chocolat locale cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE	pain au chocolat 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

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
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>palets fromagers chèvre</i>	<i>saucisses végétales</i>	<i>galette de légumes façon falafel</i>	<i>crousti blé</i>	
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
mimolette	fromage à tartiner	yaourt arôme	<i>crème anglaise</i>	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane	fruit frais BIO #	gâteau chocolat	fraises (et sucre)
goûters : moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange

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

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO) ravioli aux légumes edam à la coupe liégeois parfum chocolat goûters : brioche tranches x2 fruit frais	salade de pépinettes fraîcheur steak haché de bœuf VBF sauce au bleu batonnets mozzarella brocolis au gratin yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais BIO # goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pommes	laitue iceberg croque monsieur* pizza fromage (emmental) haricots plats (ail et persil) petit fromage frais sucré fruit frais goûters : cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais	pâté forestier* et cornichon <i>houmous (pois chiches)</i> émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise boulettes lentilles corail patate douce purée de céleri CE2 et pdt fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) goûters : baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire	panaché de choux colin d'Alaska sauce dieppoise garniture couscous végété semoule BIO saint nectaire AOP # tarte citron goûters : baguette pâte à tartiner 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

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette boulettes de blé façon thai trio de légumes BIO et pdt BIO mimolette mousse au chocolat goûters : céréales lait nature	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i> purée de pdt BIO tomme à la coupe cocktail de fruits au sirop goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	macédoine garniture carbonara* <i>garniture de lentilles à la tomate</i> mezze penne yaourt arôme fruit frais goûters : biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré	palets fromagers emmental pilon de poulet rôti <i>bouchées de blé</i> courgettes à la provençale fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) goûters : baguette fromage tranchette spécialité pomme coing	FERIE goûters :

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