

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier) colin d'alaska sauce épinards et lait de coco curry d'épinards et de pois chiches au lait de coco	FERIE
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron quenelles nature sauce crème de poivron	tarte aux 3 fromages	rôti de bœuf VBF et ketchup omelette et ketchup	riz BIO	
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	yaourt aux fruits mixés	
edam individuel	petit fromage frais arôme	fromage ovale	ananas frais	
compote de pommes HVE	fruit frais BIO #	clafoutis		
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie confiture fromage frais sucré	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	axoa de bœuf haché VBF <i>galette de légumes façon falafel</i>	poêlée de hoki doré au beurre <i>tortilla (1/2 enfant)</i>		
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc	fromage à tartiner BIO #	fromage frais arôme		
fruit frais	fruit frais BIO #	madeleine caramel beurre salé locale cc		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	
marbré à la coupe produit laitier frais	baguette barre chocolat lait jus de pommes	baguette fromage tranchette 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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	laitue iceberg	tomates vinaigrette	REPAS PRODUCTION LOCALE betteraves <i>BIO</i> locales vinaigrette	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet <i>BIO</i> et ketchup <i>crousti blé et ketchup</i>	brandade de poisson blanc <i>parmentier végé aux légumes</i>	quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i>	pâtes <i>BIO</i> locales, ratatouille et emmental râpé	daube de bœuf VBF <i>quenelle nature sauce oseille</i>
bâtonnière de légumes et pdt		épinards sauce blanche	yaourt <i>BIO</i> arôme framboise local cc	pommes rissolées
petit fromage frais sucré	camembert	suisse aux fruits <i>BIO</i>	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	cantal AOP #
fruit frais <i>BIO</i> #	spécialité pomme fraise	fruit frais	fruit frais	fruit frais
goûters : brioche tranches x2 crème dessert	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop

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 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	concombres et cubes de feta	œuf dur et mayonnaise	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)
	rôti de porc* issu de LR sauce brune	moussaka au bœuf VBF	garniture pois chiches et épinards crème de curry	cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	boulettes de blé façon thaï	chili sin carne		tarte provençale
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	semoule	beignets de brocolis
	gouda BIO #	crème anglaise	saint nectaire AOP #	yaourt arôme
	crème dessert parfum chocolat	gâteau chocolat	fruit frais BIO #	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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