

CHAMPCUEIL

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

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

CHAMPCUEIL

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mai 2026

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

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	poêlée de hoki doré au beurre		
<u>duo carottes et pdt</u>	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc		fromage frais arôme		
	fruit frais BIO #			
goûters : marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine	goûters : baguette barre chocolat lait jus de pommes	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	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

CHAMPCUEIL

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 mai 2026

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