

VILLEJUST				
MENUS RESTAURANT SCOLAIRE				
semaine du 30 mars au 03 avril 2026				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices	<b>REPAS USA</b> coleslaw (carottes et chou blanc)	<b>POISSONS D'AVRIL</b> rillettes au thon	batonnets mozzarella	tomates vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	ailes de poulet issu de LR et ketchup	tarte au saumon	jambon* CEC <small>garniture de lentilles à la tomate</small>	omelette et emmental râpé
trio de légumes BIO et pdt BIO	frites	épinards sauce blanche et blé doré	coquillettes au gratin	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	petit fromage frais arôme	carré de l'est	yaourt sucré	gouda BIO #
gélifié parfum vanille	brownie individuel	fruit frais	fruit frais BIO #	banane
goûters : cake au chocolat à la coupe local cc lait nature fruit frais	goûters : pain de mie confiture fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme	goûters : céréales lait nature purée pomme coing	goûters : baguette confiture produit laitier frais

**Légendes :**  
VVF = Viande Bovine Française  
RAV = Race à Viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

# = Aide UE à destination des écoles  
\* = Plat contenant du porc  
LR = issu de Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIA

CE2 = Certificat environnemental des établissements de menuiserie

VILLEJUST				
MENUS RESTAURANT SCOLAIRE				
semaine du 06 au 10 avril 2026				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves BIO au vinaigre de framboise	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé	salade de maïs (et tomates)	carottes râpées au citron
	émincés de poulet sauce caramel	daube de bœuf VBF	trattori ricolta épinards sauce tomate basilic	<small>trattori beaufort corré au beurre</small>
	semoule BIO et carottes BIO persillées	chou-fleur CE2 sauce blanche	fromage blanc nature BIO #	purée potiron et pdt
	yaourt aux fruits mixés	tomme individuelle	fraises (et sucre)	bûche au lait de mélange
	cake individuel local et cc auf en chocolat	ananas frais		crème dessert BIO parfum chocolat locale cc
goûters :	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : brioche tranches x2 confiture produit laitier frais	goûters : baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE	goûters : pain au chocolat lait nature fruit frais

**Légendes :**  
VBF = Viande Bovine Française  
RAV = Race à Viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

# = Aide UE à destination des écoles  
\* = Plat contenant du porc  
LR = issu de Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIA

CE2 = Certificat environnemental des établissements de menuiserie

VILLEJUST				
MENUS RESTAURANT SCOLAIRE				
semaine du 13 au 17 avril 2026				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	<b>REPAS ANGLAIS</b> concombre vinaigrette à la menthe	macédoine mimosa
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <small>polets fromagers chèvre</small>	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	fish (saumon d'Alaska) pané et citron	chili sin carne
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
mimolette	fromage à tartiner	yaourt arôme	crème anglaise	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 ourson guimauve	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange

**Légendes :**  
VBF = Viande Bovine Française  
RAV = Race à Viande

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

# = Aide UE à destination des écoles  
\* = Plat contenant du porc  
LR = issu de Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIA

CE2 = Certificat environnemental des établissements de menuiserie

VILLEJUST

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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

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

VILLEJUST

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

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

*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

VILLEJUST

# 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	<b>REPAS OCEANIE</b> salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)	FERIE
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	tarte aux 3 fromages	omelette 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	fromage ovale	yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE	fruit frais BIO #	clafoutis	ananas frais	
<b>goûters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> croissant lait nature pêche au sirop	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> 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

VILLEJUST

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 mai 2026

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

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

VILLEJUST

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 mai 2026

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

VILLEJUST

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mai 2026

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

*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

VILLEJUST

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p><b>croc lait BIO #</b></p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>rillettes au thon</p> <p>sauté de porc* sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette confiture produit laitier frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré jus de pomme</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>

*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

VILLEJUST

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg	batonnets mozzarella	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small> tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet aux saucisses végétales</i>	rôti de poulet froid et ketchup	<b>chili con carne au bœuf VBF</b>	crousti blé
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	<b>riz BIO</b>	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner <b>BIO #</b>	<b>coulommiers</b>	yaourt arôme	<b>coque fromagère</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>
liégeois parfum vanille	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	<b>beignet</b>	banane
<b>goûters :</b> baguette barre chocolat au lait fruit frais	<b>goûters :</b> madeleine produit laitier frais sirop de grenadine	<b>goûters :</b> baguette fromage tranchette compote pomme HVE	<b>goûters :</b> baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	<b>goûters :</b> brioche tranches x2 gelée de fruit lait nature

*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

VILLEJUST

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange	pâté de campagne* et cornichon <i>terrine de légume et mayonnaise</i>	salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	<b>REPAS FROID</b> <i>betteraves BIO vinaigrette</i>	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	<i>jambon*CEC et mayonnaise</i>	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	<i>œufs durs et mayonnaise</i> <b>salade froide de coquillettes BIO au curry</b>	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	montcendre	<b>camembert</b>	<b>yaourt BIO sucré local cc</b>
fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>	mousse chocolat au lait	<b>cerises</b>	cake au chocolat à la coupe local cc
<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop	<b>goûters :</b> pain de mie confiture produit laitier frais	<b>goûters :</b> céréales lait nature fruit frais	<b>goûters :</b> pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pomme	<b>goûters :</b> baguette fromage 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

VILLEJUST

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	<b>REPAS FROID</b> melon	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage	concombres vinaigrette	pâté coupelle de volaille (réserve)
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs et mayonnaise	pilon de poulet rôti	rôti de porc* issu de LR froid <i>saucisses végétales</i>	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
suisse aux fruits BIO	taboulé	courgettes provençales	lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
fruit frais	yaourt sucré local cc (pur Perche)	fromage frais sucré	cantal AOP #	edam BIO #
fruit frais	brownie individuel	fruit frais	compote de pommes (réserves)	banane
<b>goûters :</b> brioche tranches x2 barre chocolat lait spécialité pomme banane	<b>goûters :</b> baguette confiture fruit frais	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner jus d'orange	<b>goûters :</b> marbré lait nature fruit frais	<b>goûters :</b> baguette gelée de fruit 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

VILLEJUST

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et poivron)	<b>REPAS DE FIN D'ANNEE</b> tomates vinaigrette aux oignons	médaille de surimi et sauce cocktail	coleslaw BIO (carottes et chou blanc)	melon
tarte 3 fromages	émincés de volaille façon kebab	filet de poulet sauce indienne	daube de bœuf VBF	tortelloni au saumon sauce crème ciboulette
trio de légumes BIO	frites et ketchup	petits pois CE2	haricots verts et beurre (ail et persil)	fromage à tartiner
petit fromage frais sucré	yaourt parfum vanille BIO	carré de l'est	yaourt arôme	fromage à tartiner
fruit frais	pastèque	gélifié parfum vanille nappé caramel	madeleine locale cc	purée de pommes BIO
<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner ananas au sirop	<b>goûters :</b> baguette confiture sirop de grenadine	<b>goûters :</b> pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais	<b>goûters :</b> céréales lait nature fruit frais	<b>goûters :</b> biscuit individuel ourson guimauve jus de fruit

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