

FORGES-LES-BAINS

Menus scolaire

Menus école maternelle page 2 à 10
Menus école élémentaire ... page 11 à 17

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	duo carottes et céleri vinaigrette		
cordon bleu de volaille	haché au veau sauce suprême	émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i>	pépites de hoki doré pané et citron
semoule et ratatouille	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes) et pdt BIO	beignets de salsifis	fusilli BIO	côtes de blettes à la provençale et blé doré
fromage frais sucré			saint nectaire AOP #	yaourt aux fruits mixés
	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	compote de pommes HVE	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant	pompon cœur cacao yaourt arôme	baguette barres choco x2 fruit frais	marbré lait nature	baguette confiture abricot petit fromage frais sucré
spécialité pomme coing				

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

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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)				carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small>	FERIE	daube de bœuf VBF RAV	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	colin d'Alaska sauce florentine
haricots plats (ail et persil)		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	purée de pomme de terre
yaourt BIO parfum vanille		gouda	petit suisse aux fruits BIO	
		fruit frais	banane	éclair parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barres chocolat noir x2 jus de fruit		biscuit fromage frais sucré	baguette pâte à tartiner lait nature	pain de mie confiture fraise

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes		concombres vinaigrette		
paupiette au veau sauce poivre	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* sauce façon marengo <i>sauté de dinde sauce façon marengo</i>	ailles de poulet issu de LR	steak haché de bœuf VBF RAV sauce barbecue
riz BIO	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, brocolis) et pdt BIO	flageolets verts aux oignons	petits pois CE2 (et carottes)	torsades et ratatouille
yaourt arôme	bûche au lait de mélange		petit suisse aux fruits BIO	crème anglaise
	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court produit laitier frais	baguette barre chocolat lait spécialité pomme mirabelle	baguette confiture prune fromage frais arôme	carré fraise compote de pomme	tranches de brioche 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

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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ALLEMAGNE <i>saucisses de francfort*</i> <i>saucisse de volaille</i> <i>pommes grenailles et chou choucroute</i> munster AOP <i>tarte grillé aux pommes</i>	taboulé à la semoule BIO <i>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</i> <i>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</i> <i>velouté aux fruits mixés</i>	<i>quiche lorraine*</i> <i>tarte aux 3 fromages</i> <i>rôti de bœuf VBF RAV</i> <i>purée de topinambour et pdt</i> fruit frais	<i>laitue iceberg vinaigrette</i> <i>ravioli au bœuf VBF</i> <i>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</i>	<i>colin d'Alaska sauce armoricaine</i> <i>beignets de brocolis</i> gouda BIO # fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<i>baguette</i> <i>pâte à tartiner</i> <i>fruit frais</i>	<i>moelleux parfum vanille local circuit court</i> <i>produit laitier frais</i>	<i>baguette</i> <i>fromage à tartiner</i> <i>jus de fruit</i>	<i>baguette</i> <i>confiture fraise</i> <i>fruit frais</i>	<i>pain au lait</i> <i>barres choco x2</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 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 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc		RACLETTE	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
cordon bleu de volaille	chili con carne de bœuf VBF RAV	émincés de poulet issu de LR sauce mandarine	jambon CE2* et cornichon <i>rôti de poulet et cornichon</i>	colin d'Alaska pané et citron
courgettes BIO persillées	riz BIO	haricots verts (échalotes) et mezza penne	pommes grenailles	épinards sauce blanche et pépinettes
	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	fromage à raclette	
fruit frais		donuts	banane	purée de pomme BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
tranche de brioche x2	moelleux pépites choco local cc	baguette	marbré	baguette
jus de fruits	spécialité pommes framboise	confiture de fraise	fromage frais sucré	fromage à tartiner
		fruit frais		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

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 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron			laitue iceberg	
nuggets de poulet et ketchup	haché au bœuf VBF sauce barbecue	rôti de porc* sauce romarin <i>rôti de dinde sauce romarin</i>	colin d'Alaska sauce basquaise	sauté de bœuf VBF RAV jus façon pot au feu
choux de Bruxelles et pdt	riz	lentilles CE2	purée de pommes de terre BIO	légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)
	pont l'évêque AOP #	fromage frais sucré	yaourt arôme	fromage à tartiner BIO
liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais		tarte grillé abricots
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
madeleine	baguette	pain de mie	baguette	céréales
fruit frais	barre chocolat noir x2 gélifié vanille nappé caramel	pâte à tartiner	barres chocolat x2 compote de pommes	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

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 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés		crêpe emmental	REPAS DE NOËL	achard de légumes (carottes et chou blanc)
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	boulettes au bœuf VBF sauce poivrade	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup		pépites de hoki doré panées et citron
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
brocolis BIO et pdt BIO persillés	semoule et ratatouille	purée de butternut et de pdt		farfalles (et brunoise de légumes)
yaourt sucré	cantal AOP #			
	fruit frais BIO #	fruit frais		crème dessert parfum vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au chocolat petit fromage frais arôme	baguette fromage à tartiner spécialité pommes abricot	baguette pâte à tartiner jus de fruits	baguette gelée de groseille fruit frais	cake aux écorces d'orange local et cc 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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIN

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	duo carottes et céleri vinaigrette	<u>salade verte vinaigrette aux oignons</u>	<u>betteraves BIO</u> <u>vinaigrette</u>
cordon bleu de volaille	haché au veau sauce suprême	émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	carbonara aux lardons* <i>carbonara aux lardons de volaille</i>	pépites de hoki doré pané et citron
semoule et ratatouille	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, carottes) et pdt BIO	beignets de salsifis	fusilli BIO	côtes de blettes à la provençale et blé doré
fromage frais sucré	<u>carré de l'est</u>	<u>tomme à la coupe</u>	saint nectaire AOP #	yaourt aux fruits mixés
<u>fruit frais</u>	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	compote de pommes HVE	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant	pompon cœur cacao	baguette	marbré	baguette
spécialité pomme coing	yaourt arôme	barres choco x2	lait nature	confiture abricot
		fruit frais		petit 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

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 10 au 14 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt, thon)		<u>macédoine</u>	<u>velouté légumes variés</u>	carottes râpées BIO
rôti de porc* issu de LR sauce dijonnaise <small>rôti de poulet sauce dijonnaise</small>	FERIE	daube de bœuf VBF RAV	poêlée de colin d'Alaska doré au beurre	colin d'Alaska sauce florentine
haricots plats (ail et persil)		pommes rissolées	brocolis au gratin et pépinettes	purée de pomme de terre
yaourt BIO parfum vanille		gouda	petit suisse aux fruits BIO	<u>fromage à tartiner</u>
<u>fruit frais BIO #</u>		fruit frais	banane	éclair parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barres chocolat noir x2 jus de fruit		biscuit fromage frais sucré	baguette pâte à tartiner lait nature	pain de mie confiture fraise

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

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 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	<u>salade de blé niçois</u>	concombres vinaigrette	<u>médailillon de surimi sauce</u> <u>cocktail</u>	<u>salade maïs (et tomates)</u>
paupiette au veau sauce poivre	beignets de calamars et mayonnaise	sauté de porc* sauce façon marengo <i>sauté de dinde sauce façon marengo</i>	ailles de poulet issu de LR	steak haché de bœuf VBF RAV sauce barbecue
riz BIO	trio de légumes BIO (haricots verts, chou-fleur, brocolis) et pdt BIO	flageolets verts aux oignons	petits pois CE2 (et carottes)	torsades et ratatouille
yaourt arôme	bûche au lait de mélange	<u>camembert</u>	petit suisse aux fruits BIO	crème anglaise
<u>fruit frais</u>	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	fruit frais	œuf à la neige
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court produit laitier frais	baguette barre chocolat lait spécialité pomme mirabelle	baguette confiture prune fromage frais arôme	carré fraise compote de pomme	tranches de brioche 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

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 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ALLEMAGNE <u>velouté poireaux et pdt</u> saucisses de francfort* <i>saucisse de volaille</i> pommes grenailles et chou choucroute munster AOP tarte grillé aux pommes	taboulé à la semoule BIO émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre) velouté aux fruits mixés fruit frais BIO #	quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i> rôti de bœuf VBF RAV purée de topinambour et pdt <u>petit fromage frais arôme</u> fruit frais	laitue iceberg vinaigrette ravioli au bœuf VBF <u>fromage frais sucré</u> madeleine caramel beurre salé locale circuit court	<u>céleri rémoulade</u> colin d'Alaska sauce armoricaine beignets de brocolis gouda BIO # fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court produit laitier frais	baguette fromage à tartiner jus de fruit	baguette confiture fraise fruit frais	pain au lait barres choco x2

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 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 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc	<u>rillettes au thon</u>	RACLETTE	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
cordon bleu de volaille	chili con carne de bœuf VBF RAV	émincés de poulet issu de LR sauce mandarine	<u>velouté de légumes BIO</u>	colin d'Alaska pané et citron
courgettes BIO persillées	riz BIO	haricots verts (échalotes) et mezza penne	jambon CE2* et cornichon <i>rôti de poulet et cornichon</i>	épinards sauce blanche et pépinettes
<u>yaourt sucré</u>	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	pommes grenailles	<u>fromage ovale</u>
fruit frais	<u>fruit frais</u>	donuts	fromage à raclette	purée de pomme BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
tranche de brioche x2	moelleux pépites choco local cc	baguette	marbré	baguette
jus de fruits	spécialité pommes framboise	confiture de fraise	fromage frais sucré	fromage à tartiner
		fruit frais		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

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 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>carottes râpées au citron</u>	<u>taboulé</u>	laitue iceberg	<u>roulade de volaille et</u> <u>cornichon</u>
nuggets de poulet et ketchup	haché au bœuf VBF sauce barbecue	rôti de porc* sauce romarin <i>rôti de dinde sauce romarin</i>	colin d'Alaska sauce basquaise	sauté de bœuf VBF RAV jus façon pot au feu
choux de Bruxelles et pdt	riz	lentilles CE2	purée de pommes de terre BIO	légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)
<u>edam BIO</u>	pont l'évêque AOP #	fromage frais sucré	yaourt arôme	fromage à tartiner BIO
liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais	<u>fruit frais</u>	tarte grillé abricots
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
madeleine	baguette	pain de mie	baguette	céréales
fruit frais	barre chocolat noir x2 gélifié vanille nappé caramel	pâte à tartiner	barres chocolat x2 compote de pommes	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

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 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	<u>betteraves mimosa</u>	crêpe emmental	REPAS DE NOËL	achard de légumes (carottes et chou blanc)
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	boulettes au bœuf VBF sauce poivrade	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup		pépites de hoki doré panées et citron
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	semoule et ratatouille	purée de butternut et de pdt		farfalles (et brunoise de légumes)
brocolis BIO et pdt BIO persillés	cantal AOP #	<u>petit fromage frais sucré</u>		<u>gouda BIO</u>
yaourt sucré				
<u>fruit frais</u>	fruit frais BIO #	fruit frais		crème dessert parfum vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au chocolat petit fromage frais arôme	baguette fromage à tartiner spécialité pommes abricot	baguette pâte à tartiner jus de fruits	baguette gelée de groseille fruit frais	cake aux écorces d'orange local et cc 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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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

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