

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE	LE FAR-WEST		L'EGYPTE DES PHARAONS	LA PREHISTOIRE
sauté de porc* sauce façon cameline sauté de dinde sauce façon cameline	chili con carne de bœuf VBF BIO		garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari	batonnets de carottes crues
pommes campagnardes			riz BIO et coquillettes BIO	<u>ailes de poulet issu de LR</u>
gouda	suisse aux fruits BIO		fromage frais nature BIO et sucre	purée de panais et de pdt
poire BIO	cookies local cc		madeleine au miel	fruit frais BIO #

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



Moyen-Age

Lundi 12 octobre 2026

Sauté de porc* sauce façon
cameline

Sauté de dinde sauce façon cameline



Pommes campagnardes



Gouda



Poire BIO



YVELINES
RESTAURATION



FAR WEST

MARDI 13 OCTOBRE 2026

CHILI CON CARNE DE BOEUF
VBF BIO

SUISSE AUX FRUITS BIO

COOKIE
LOCAL CIRCUIT COURT





L'ÉGYPTÉ DES PHARAONS

JEUDI 15 OCTOBRE 2026

Garniture tomatée de
lentilles aux pois chiches
et oignons façon koshari

Riz Bio et coquillettes
BIO

Fromage frais nature BIO
et sucre

Madeleine au miel



LA PRÉHISTOIRE

VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

Aujourd'hui sois un mini cro-magnon
et mange avec tes doigts !

Batônnets de  crues

Ailes de poulet façon
LR 

Purée de panais et de
pommes de terre

Fruit frais BIO 

