

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI

salade de lentilles aux épices

paupiette au veau sauce poivre

boulettes de blé façon thai

trio de légumes BIO et pdt BIO

fromage ovale

gélifié parfum vanille

MARDI

REPAS USA

coleslaw (carottes et chou blanc)

manchons de poulet rôti et ketchup

galette de légumes façon ratatouille

frites

suisse aux fruits BIO

brownie individuel

MERCREDI

POISSONS D'AVRIL

rillettes au thon

tarte au saumon

épinards sauce blanche et blé doré

carré de l'est

cocktail de fruit au sirop

JEUDI

batonnets mozzarella

rôti de porc* froid

garniture de lentilles à la tomate

coquillettes au gratin

yaourt sucré

fruit frais BIO #

VENDREDI

concombres BIO # et vinaigrette

omelette BIO et emmental râpé

petits pois CE2 et carottes

gouda BIO #

banane

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

TREON

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 tomate)	carottes râpées au citron
	émincés de poulet sauce caramel garniture couscous végété	daube de bœuf VBF crêpe au fromage	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate basilic	hoki beaufilet doré au beurre
	semoule et carottes 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 œuf en chocolat	ananas frais		crème dessert BIO parfum chocolat locale cc

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

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i> haricots verts CE2 (ail et persil) mimolette fruit frais	tomates vinaigrette au pesto saucisses de volaille lentilles CE2 (et carottes) fromage à tartiner spécialité pomme banane	tarte aux 3 fromages rôti de bœuf VBF et ketchup beignets de salsifis yaourt arôme fruit frais BIO #	REPAS ANGLAIS <i>concombre vinaigrette à la menthe</i> <i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i> <u>and chips (pommes rissolées)</u> <i>crème anglaise</i> <i>gâteau chocolat</i>	macédoine mimosa <u>haché au saumon sauce tomate basilic</u> riz fromage blanc nature fraises (et sucre)

--	--	--	--	--

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

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>carottes râpées</u> <u>ravioli au bœuf VBF</u> edam à la coupe liégeois parfum chocolat	salade de pépinettes fraîcheur steak haché de bœuf VBF sauce au bleu brocolis au gratin yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais	<u>1/2 pamplemousse et sucre</u> croque monsieur* <i>pizza fromage (emmental)</i> haricots plats (ail et persil) petit fromage frais sucré fruit frais	pâté forestier* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> émincés de poulet sauce façon béarnaise purée de céleri CE2 et pdt fromage blanc nature fraises (et sucre)	<u>tomates vinaigrette</u> <i>colin d'Alaska sauce dieppoise</i> semoule saint paulin <u>tarte aux pommes</u>

--	--	--	--	--

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