

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	concombres BIO # et vinaigrette	macédoine	palets fromagers emmental	FERIE
<u>boulettes au bœuf sauce marocaine</u> <i>boulettes de blé façon thai</i>	sauté de bœuf VBF sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	garniture carbonara* <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	<u>rôti de poulet froid</u> <i>bouchées de blé</i>	
trio de légumes BIO et pdt BIO	<u>purée de pdt BIO</u>	mezze penne	courgettes à la provençale	
mimolette	tomme à la coupe	yaourt arôme	fromage blanc nature BIO #	
mousse au chocolat	purée de pommes BIO	fruit frais	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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)	FERIE
émincés de poulet sauce crème de poivron <i>quenelles nature sauce crème de poivron</i>	<u>tarte aux 3 fromages</u>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette et ketchup</i>	colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
blé doré et ratatouille	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	riz BIO	
edam BIO #	petit fromage frais arôme	fromage ovale	yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE	fruit frais BIO #	clafoutis	ananas 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

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic rôti de porc* froid et mayonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i> duo carottes et choux de Bruxelles yaourt BIO sucré local cc fruit frais	betteraves vinaigrette axoa de bœuf haché VBF <i>galette de légumes façon falafel</i> pommes de terre façon sarladaise fromage à tartiner 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	FERIE	

--	--	--	--	--

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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	laitue iceberg	tomates vinaigrette	REPAS PRODUCTION LOCALE <i>betteraves BIO locales vinaigrette</i>	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet BIO et ketchup <i>crousti blé et ketchup</i>	<i>brandade de poisson blanc</i>	quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i>	<i>pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé</i>	<u>haché au saumon sauce oseille</u>
bâtonnière de légumes et pdt		<u>haricots verts (ail et persil)</u>	<i>yaourt BIO arôme framboise local cc</i>	pommes rissolées
petit fromage frais sucré	camembert	petit fromage frais arôme	<i>cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)</i>	saint paulin individuel
fruit frais BIO #	spécialité pomme fraise	<u>biscuit</u>		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