

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>rôti de porc* et saucisse strasbourg *</p> <p><i>rôti de poulet et saucisse volaille</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit gaillardise saveur fraise</p>		<p>salade de lentilles aux épices</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce goulash</p> <p>haricots plats et pdt</p> <p>edam individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>haché au saumon sauce citron</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>croissant</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>fruit frais</p> <p>sirop de grenadine</p>		<p>goûters :</p> <p>gaufrette parfum chocolat</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce créole</p> <p>haricots verts BIO (échalote et persil)</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</p>	<p>MENU Irlande Saint Patrick</p> <p>salade verte vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur pistache</p>		<p>betteraves vinaigrette mimosa</p> <p>saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane BIO #</p>	<p>salade de pépinettes printanière</p> <p>falafels et sauce blanche froide ciboulette</p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p>gouda BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus d'orange</p>	<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe</p>		<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais jus d'orange</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne		garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes		semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe		yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #		lingot marbré local circuit court	fruit frais
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme nectar multifruit	moelleux citron produit laitier frais fruit frais		baguette fromage à tartiner fruit frais jus d'orange	pain chocolat produit laitier frais jus de pomme

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