

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>melon</p> <p><b>rôti de porc* issu de LR</b> sauce brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt</b> BIO</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>		<p>œuf dur et mayonnaise</p> <p>garniture pois chiches et épinards crème de curry</p> <p>semoule</p> <p><b>saint nectaire AOP #</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p><b>cubes de colin d'Alaska sauce</b> agrumes</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt arôme</p> <p>banane</p>
	<p>baguette</p> <p>barre chocolat noir et beurre</p> <p>fruit frais</p>		<p>madeleine caramel local cc</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>spécialité pomme cassis</p>

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

## Légendes :

VBV = 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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p><b>croc lait BIO #</b></p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p><b>taboulé (à la semoule BIO)</b></p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</p>

céréales  
lait nature  
fruit frais

baguette  
confiture  
produit laitier frais

pain de mie  
fromage à tartiner  
fruit frais

baguette  
pâte à tartiner  
ananas au sirop

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

## Légendes :

VBV = 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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg		<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small> tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</i>		<b>chili con carne au bœuf VBF</b>	crousti blé
semoule et ratatouille			<b>riz BIO</b>	duo haricots verts et beurre
<b>fromage à tartiner BIO #</b>	coulommiers		<b>coque fromagère</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>
liégeois parfum vanille	<b>fruit frais BIO #</b>		<b>beignet</b>	banane

baguette  
barre chocolat au lait  
fruit frais

madeleine  
produit laitier frais  
sirop de grenadine

baguette  
barre chocolat noir et beurre  
fruit frais

brioche tranches x2  
gelée de fruit  
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

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		<b>REPAS FROID</b> betteraves <b>BIO</b> vinaigrette	pastèque
pizza tomate fromage	<b>émincés de poulet issu de LR</b> sauce aigre douce		<b>jambon*CEC et mayonnaise</b> <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt		<b>salade froide de coquillettes</b> <b>BIO au curry</b>	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange		<b>camembert</b>	<b>yaourt BIO sucré local cc</b>
fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>		<b>cerises</b>	cake au chocolat à la coupe local cc

baguette  
pâte à tartiner  
cocktail de fruits au sirop

pain de mie  
confiture  
produit laitier frais

pain chocolat  
petit fromage frais sucré  
jus de pomme

baguette  
fromage à tartiner  
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