

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE carottes râpées BIO # émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise frites camembert purée de pommes BIO sirop de grenadine goûters : céréales lait nature fruit frais		salade de lentilles galette de légumes façon ratatouille purée de potiron et de pdt gouda BIO # fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner pêche au sirop produit laitier frais	laitue iceberg haché au cabillaud riz BIO à la tomate saint paulin individuel mousse chocolat au lait goûters : tranches brioches x2 barre chocolat au lait 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates)	tomates vinaigrette au persil		melon	céleri rémoulade
lasagnes au bœuf VBF	pilon de poulet rôti jus aux herbes		colin d'Alaska pané et citron	garniture couscous végété
yaourt arôme	poêlée de légumes et pdt		épinards sauce blanche et coquillettes	semoule
fruit frais	fromage à tartiner		yaourt sucré BIO local cc	coulommiers
	crème dessert BIO parfum vanille local cc		madeleine aux pépites de chocolat local cc	banane
goûters : baguette confiture produit laitier frais fruit frais	goûters : pain de mie beurre et barre chocolat noir fruit frais		goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais produit laitier frais	goûters : croissant fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté

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 14 au 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt moutarde à l'ancienne	tomates vinaigrette		roulade de volaille et cornichon	carottes râpées BIO
pané croustillant au cantal AOP	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym		hoki pané et citron	paupiette au veau sauce bolognaise
duo haricots verts et beurre (ail et persil)	purée de pommes de terre		chou-fleur au gratin et pdt	torsade BIO
suisse aux fruits BIO	bûche au lait de mélange		yaourt sucré local cc (Pur Perche)	edam individuel
fruit frais	purée de pommes BIO		fruit frais	liégeois parfum vanille
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
baguette fromage tranquette pêche au sirop produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait fruit frais crème dessert parfum vanille		ike aux pommes à la coupe local produit laitier frais nectar multifruits	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	<i>Repas Italie</i> <i>batonnets mozzarella</i>		achard (carottes et chou blanc)	œufs durs et mayonnaise
ailes de poulet issu de LR	<i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i>		rôti de porc* issu LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	colin d'Alaska sauce provençale
courgettes (ail et persil) et pdt			flageolets à la tomate	riz BIO et ratatouille
emmental à la coupe	<i>yaourt BIO parfum vanille</i>		fromage à tartiner BIO #	yaourt sucré
fruit frais BIO #	<i>raisin</i>		éclair parfum chocolat	fruit frais
goûters : biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE produit laitier frais		goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais produit laitier frais	goûters : pain au chocolat lait nature spécialité pomme abricot

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