

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	œuf dur et mayonnaise		velouté de légumes BIO	salade verte vinaigrette aux oignons
émincés de volaille à l'orientale	daube de bœuf VBF BIO		pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé
côtes de blettes à la provençale et pdt	semoule et courgettes		chou-fleur au gratin	fromage frais sucré
carré de l'est	saint nectaire AOP #		suisse aux fruit BIO	fruit frais
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais		cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais petit fromage frais sucré	biscuit sirop de citron produit laitier frais		baguette fromage tranchette fruit frais produit laitier frais	gaufrette parfum vanille lait nature compote de pomme HVE

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 09 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO	taboulé		chou rouge rémoulade	betteraves vinaigrette
paupiette au veau sauce basquaise	palets fromagers emmental		rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise <i>rôti de poulet sauce lyonnaise</i>	parmentier au thon sauce blanche
pommes de terre façon sarladaise	haricots verts CE2		duo carottes BIO et brocolis BIO persillés	
tomme à la coupe	petit fromage frais arôme		yaourt sucré local cc (Pur Perche)	edam BIO #
fruit frais BIO #	fruit frais		tarte pomme rhubarbe	banane
goûters : tranches brioche x2 confiture produit laitier frais	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits fruit frais		goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner compote de poire 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 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées		oeufs durs et mayonnaise	salade verte
boulettes végétales BBC	poêlée de hoki doré au beurre		jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons)	nuggets de poulet BIO
semoule BIO et légumes couscous	julienne de légumes		<i>jambalaya aux émincés de volaille</i>	épinards au gratin et pdt
fromage frais sucré	yaourt sucré BIO local cc		chaource AOP #	fromage à tartiner
fruit frais	biscuit gaillardise fraise		fruit frais BIO #	compote de pommes HVE
goûters : baguette confiture produit laitier frais fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais		goûters : marbré produit laitier frais jus d'orange	goûters : 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 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	SUEDE <i>coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)</i> <i>köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles</i>		betteraves vinaigrette	céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches	<i>purée de pommes de terre</i>		tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon	colin d'Alaska sauce armoricaïne
trio de légumes BIO	<i>fromage blanc nature BIO et gelée de groseille</i>		yaourt arôme local cc (Pur Perche)	riz et ratatouille
edam individuel	<i>tarte aux pommes</i>		fruit frais BIO #	gouda BIO
fruit frais				gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : madeleine nature locale cc yaourt sucré jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais produit laitier frais		goûters : baguette confiture produit laitier frais fruit frais	goûters : tranches brioche x2 ourson guimauve 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