

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>melon</p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce brune</p> <p><i>boulettes de blé façon thaï</i></p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>gouda BIO #</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>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce agrumes</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt arôme</p> <p>banane</p>
goûters :	<p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais</p>		<p>goûters :</p> <p>madeleine caramel local cc fromage frais sucré jus d'orange</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette 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>croc lait BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>goûters : céréales lait nature fruit frais</p>	<p>macédoine</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>goûters : baguette confiture produit laitier frais</p>	<p>menu végétarien</p> <p>BIO = produit issu agriculture biologique</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p> <p>goûters : <u>baguette</u> fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</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> <p>goûters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop</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 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 <small>cassoulet aux saucisses végétales</small>		chili con carne au bœuf VBF <small>chili sin carne</small>	crousti blé
semoule et ratatouille			riz BIO	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers		coque fromagère	suisse aux fruits BIO
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO #		beignet	banane
goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	goûters : madeleine produit laitier frais sirop de grenadine		goûters : baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	goûters : 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 terrines de légume et mayonnaise		REPAS FROID betteraves BIO vinaigrette	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce		jambon*CEC et mayonnaise	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	boulettes de blé façon thaï		œufs durs et mayonnaise	palets fromagers chèvre
fromage frais arôme	purée de courgettes CE2 et pdt		salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
fruit frais	bûche au lait de mélange		camembert	yaourt BIO sucré local cc
	fruit frais BIO #		cerises	cake au chocolat à la coupe local cc
goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop	goûters : <u>baguette</u> confiture produit laitier frais		goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pomme	goûters : 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