

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	<b>REPAS FROID</b>  melon		concombres vinaigrette	pâté coupelle de volaille (réserve) <i>betteraves mimosa</i>
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs et mayonnaise		rôti de porc* issu de LR froid	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
ravioli aux légumes (réserves)	taboulé		saucisses végétales	riz BIO façon paëlla
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré local cc (pur Perche)		lentilles CE2 (et carottes)	edam BIO #
fruit frais	brownie individuel		cantal AOP #	banane
			compote de pommes (réserves)	

goûters :

brioche tranches x2  
barre chocolat lait  
spécialité pomme banane

goûters :

baguette  
fromage tranchette  
sirop de fraise

goûters :

marbré  
lait nature  
fruit frais

goûters :

baguette  
gelée de fruit  
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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de maïs (et poivron)</p> <p>tarte 3 fromages</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>	<p><b>REPAS DE FIN D'ANNEE</b></p> <p>tomates vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>crousti blé</p> <p>frites et ketchup</p> <p>yaourt parfum vanille <b>BIO</b></p> <p>pastèque</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette sirop de grenadine</p>	<p><b>menu végétarien</b></p> <p><b>BIO = produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>coleslaw <b>BIO</b> (carottes et chou blanc)</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>boulettes végétales BBC</p> <p>haricots verts et beurre (ail et persil)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>madeleine locale cc</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>melon</p> <p>tortelloni au saumon sauce crème ciboulette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p> <p><b>goûters :</b></p> <p>biscuit individuel ourson guimauve jus de fruit</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