

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>RENTREE SCOLAIRE</i> <i>carottes râpées BIO #</i> <i>émincés de poulet issu de LR</i> <i>sauce façon béarnaise</i> <i>quenelles nature sauce façon béarnaise</i> <i>frites</i> <i>camembert</i> <i>purée de pommes BIO</i> <i>sirop de grenadine</i> 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	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 <i>boulettes végétales BBC</i>		colin d'Alaska pané et citron	garniture couscous végété
<i>lasagnes ricotta épinards</i>	poêlée de légumes et pdt		épinards sauce blanche et coquillettes	semoule
yaourt arôme	fromage à tartiner		yaourt sucré BIO local cc	coulommiers
fruit frais	crème dessert BIO parfum vanille local cc		madeleine aux pépites de chocolat local cc	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais	<u>baguette</u> beurre et barre chocolat noir fruit frais		baguette fromage à tartiner fruit frais	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 <i>œufs durs et mayonnaise</i>	carottes râpées BIO
pané croustillant au cantal AOP	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i>		hoki pané et citron	paupiette au veau sauce bolognaise <i>ganiture de lentilles à la tomate</i>
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 : baguette fromage tranchette pêche au sirop	goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	goûters :	goûters : ike aux pommes à la coupe local produit laitier frais nectar multifruits	goûters : baguette pâte 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette ailes de poulet issu de LR <i>boulettes de blé façon thai</i> courgettes (ail et persil) et pdt emmental à la coupe fruit frais BIO #	<i>Repas Italie</i> <i>batonnets mozzarella</i> <i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i> yaourt BIO parfum vanille raisin		achard (carottes et chou blanc) rôti de porc* issu LR sauce charcutière <i>saucisses végétales</i> flageolets à la tomate fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat	œufs durs et mayonnaise colin d'Alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille yaourt sucré 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	goûters :	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit 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