

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE <i>carottes râpées</i> <i>émincés de poulet issu de LR</i> <i>sauce façon béarnaise</i> <i>garniture couscous végétal</i> semoule BIO <i>fromage ovale</i> <i>compote de pomme HVE</i> <i>sirop de grenadine</i> gouters : <i>baguette</i> <i>pâte à tartiner</i> <i>fruit frais</i>	<i>œuf dur et mayonnaise</i> <i>lasagnes au bœuf VBF</i> <i>lasagnes ricotta épinards</i> <i>fromage frais sucré</i> <i>fruit frais</i> gouters : <i>baguette</i> <i>fromage tranchette</i> <i>jus de pomme</i>		<i>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</i> <i>boulettes de lentilles corail et patate douce</i> <i>bâtonnière aux carottes jaunes</i> <i>cantal AOP #</i> fruit frais BIO # gouters : <i>tranches brioches x2</i> <i>confiture fraise</i> <i>yaourt arôme</i>	betteraves BIO <i>moules à la crème</i> <i>frites</i> yaourt sucré BIO local circuit court <i>fruit frais</i> gouters : <i>pain de mie</i> <i>barre chocolat lait</i> <i>cocktail de fruits</i>

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 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 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote		concombres vinaigrette	céleri BIO rémoulade
cordon bleu	haché au saumon sauce florentine		garniture chili sin carne	ailes de poulet issu de LR
<i>palets fromagers au chèvre</i>				<i>tarte aux poireaux</i>
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt		riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers		gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille		banane	fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette confiture abricot fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais		baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	madeleine produit laitier frais jus d'orange

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc) sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>garniture de lentilles à la tomate</i> coquillettes camembert liégeois parfum chocolat	salade pommes de terre (et ciboulette) tarte tomate chèvre duo courgettes jaune et verte yaourt arôme fruit frais		tomates vinaigrette filet de poulet au jus <i>tortilla (1/2 / enfant)</i> flageolets au thym edam BIO # tarte au flan	taboulé pépites de hoki dorées panées et citron chou-fleur BIO au gratin petit fromage frais sucré fruit frais BIO #
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
carré fraise lait nature et poudre chocolat fruit frais	baguette confiture prune gélifié chocolat		céréales lait nature fruit frais	croissant ourson guimauve spécialité pomme poire

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

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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AUTOMNE velouté au potiron haché au veau sauce panais <i>boulettes végétales BBC</i> <i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i> saint nectaire AOP # raisin	carottes râpées à l'orange sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>crêpe fromage (emmental)</i> lentilles (et oignons) fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat		roulade de volaille et cornichon <i>œuf durs mayonnaise</i> colin d'alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille fromage frais sucré fruit frais BIO #	betteraves BIO vinaigrette omelette et emmental râpé purée d'épinards et de pommes de terre velouté aux fruits mixés fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme fruit frais		pain au lait confiture fraise lait nature	baguette pâte à tartiner 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

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