

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE <i>carottes râpées BIO #</i> <i>émincés de poulet issu de LR</i> <i>sauce façon béarnaise</i> <i>frites</i> <i>camembert</i> <i>purée de pommes BIO</i> <i>sirop de grenadine</i>	salade mezze penne au curry rôti de bœuf VBF et ketchup haricots verts (ail et persil) fromage frais arôme fruit frais	salade de lentilles <u>boulettes de lentilles corail</u> <u>et patate douce BIO</u> purée de potiron et de pdt gouda BIO # fruit frais	laitue iceberg haché au cabillaud riz BIO à la tomate saint paulin individuel <u>crème dessert BIO</u>

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	rillettes au thon	melon	céleri rémoulade
lasagnes au bœuf VBF	<u>émincés de poulet BIO jus aux herbes</u>	saucisses à la volaille	colin d'Alaska pané et citron	garniture couscous végété
	poêlée de légumes et pdt	petits pois CE2 (et carottes)	épinards sauce blanche et coquillettes	<u>semoule BIO</u>
<u>suisse aux fruits BIO</u>	fromage à tartiner	petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO local cc	coulommiers
fruit frais	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais	madeleine aux pépites de chocolat local cc	banane

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	concombres et feta vinaigrette	roulade de volaille et cornichon	carottes râpées BIO
tarte aux légumes du soleil BIO	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym	émincés de poulet au jus	hoki pané et citron	paupiette au veau sauce bolognaise
duo haricots verts et beurre (ail et persil)	purée de pommes de terre	lentilles (et carottes)	chou-fleur au gratin et pdt	torsade BIO
suisse aux fruits BIO	bûche au lait de mélange	fromage à tartiner	yaourt sucré local cc (Pur Perche)	edam individuel
fruit frais	purée de pommes BIO	gâteau basque	fruit frais	liégeois BIO

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	<i>Repas Italie</i> <i>batonnets mozzarella</i>	<i>AUTOMNE</i> <i>crêpe aux champignons</i>	achard (carottes et chou blanc)	œufs durs et mayonnaise
ailes de poulet issu de LR	<u>tortelloni tomate mozzarella</u> <u>BIO sauce crème de poivron</u> <u>rouge et petits légumes</u>	<i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i>	rôti de porc* issu LR sauce charcutière	colin d'Alaska sauce provençale
courgettes (ail et persil) et pdt			flageolets à la tomate	riz BIO et ratatouille
<u>gouda BIO #</u>	yaourt BIO parfum vanille	fromage blanc nature et confiture de prune	fromage à tartiner BIO #	yaourt sucré
fruit frais BIO #	raisin	poire au sirop	éclair parfum chocolat	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