

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade texane (maïs, tomates, haricots rouges)	carottes râpées vinaigrette au citron vert	laitue iceberg		taboulé à la semoule BIO
<u>falafels BIO et sauce blanche froide</u>	rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet)	haché au cabillaud	paupiette au veau sauce aux olives vertes
courgettes BIO et pdt BIO persillées	lentilles CE2 (et carottes)	pommes campagnardes et ketchup	épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
petit fromage frais arôme		fromage à tartiner	camembert	yaourt sucré
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc	fruit frais	purée de pommes BIO #	
		goûters : baguette beurre et barre chocolat noir ananas au sirop		

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 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	céleri rémoulade	œufs durs mayonnaise	RACLETTE	salade de maïs (et tomates)
<u>nuggets de poulet BIO</u>	<u>omelette BIO et emmental râpé</u>	sauté de bœuf VBF sauce façon marengo	<i>jambon CEC* et cornichon</i> <i>rôti de poulet et cornichon</i>	cubes de colin d'Alaska sauce citron
choux de Bruxelles et pdt	haricots verts CE2 et pdt	poêlée de légumes et farfalles	pommes de terre rondes	riz BIO
	<u>suisse aux fruits BIO</u>	bûche au lait de mélange	fromage à raclette	
fruit frais	banane	grillé pommes	purée de pomme BIO	<u>crème dessert BIO</u>
		goûters : pain de mie confiture 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 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	macédoine
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF et ketchup		lasagnes ricotta épinards
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		yaourt sucré local cc (Pur Perche)
emmental		yaourt arôme		
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais		fruit frais BIO #
		goûters : céréales lait nature compote pomme HVE		

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