

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

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

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
lasagnes au bœuf VBF	tomates vinaigrette au persil	rillettes au thon		céleri rémoulade
	<u>émincés de poulet BIO jus aux herbes</u>	saucisses à la volaille	colin d'Alaska pané et citron	garniture couscous végé
	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>		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
		goûters :		
		biscuit individuel lait nature spécialité pomme 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		concombres et feta vinaigrette		carottes râpées BIO
<u>tarte aux légumes du soleil</u> <u>BIO</u>	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)	
fruit frais	purée de pommes BIO	gâteau basque	fruit frais	liégeois BIO
		goûters : céréales lait nature 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
	<i>Repas Italie</i>	<i>AUTOMNE</i>		œufs durs et mayonnaise
	<i>batonnets mozzarella</i>	<i>crêpe aux champignons</i>		
ailes de poulet issu de LR	<u>tortelloni tomate mozzarella</u>	<i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i>	rôti de porc* issu LR sauce charcutière	colin d'Alaska sauce provençale
	<u>BIO sauce crème de poivron rouge et petits légumes</u>		<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	
courgettes (ail et persil) et pdt			flageolets à la tomate	riz BIO et ratatouille
<u>gouda BIO #</u>	yaourt BIO parfum vanille	<i>fromage blanc nature et confiture de prune</i>	fromage à tartiner BIO #	yaourt sucré
fruit frais BIO #	<i>raisin</i>	<i>poire au sirop</i>	éclair parfum chocolat	

goûters :

		pain de mie fromage tranchette 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