

CHAMPCUEIL

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé pilon de poulet rôti sauce américaine trio de légumes BIO fromage frais sucré	palets fromagers chèvre rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise purée de potiron et de pdt fruit frais	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i> duo de courgettes jaune et verte persillées petit fromage frais arôme madeleine caramel beurre salé local circuit court	carottes râpées colin d'Alaska pané et citron petits pois CE2 gélifié parfum vanille nappé caramel	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella) yaourt BIO parfum vanille fruit frais BIO #
goûters : cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme

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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>saucisses végétales</i> pdt et chou choucroute yaourt arôme	palets fromagers emmental chou-fleur CE2 sauce blanche suisse aux fruits BIO biscuit gaillardise saveur fraise	concombres aux olives riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab spécialité pomme abricot	sauté de bœuf VBF sauce goulash haricots plats et pdt edam individuel fruit frais BIO #	haché au saumon sauce citron semoule BIO et ratatouille tomme à la coupe liégeois parfum chocolat
goûters : croissant petit fromage frais sucré nectar multifruits	goûters : baguette barres chocolat lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	goûters : baguette gelée groseille fromage frais sucré

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 16 au 20 mars 2026

LUNDI

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR
sauce créole

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
jus d'orange

MARDI

MENU Irlande

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

crème dessert saveur vanille

goûters :

brioche tranches x2
produit laitier frais
sirop de menthe

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d'Alaska sauce
crèmeuse

beignets de légumes

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

JEUDI

saucisses * sauce rougail

chili sin carne

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

céréales
lait nature
spécialité pomme framboise

VENDREDI

falafels et sauce blanche
froide ciboulette

julienne de légumes (carottes,
courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté de foie* et cornichon <i>terrines de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>bouchées de blé</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	<u>boulettes au mouton jus et légumes couscous</u>	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert		petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #			fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat produit laitier frais jus de pomme

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