

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon rôti de porc* issu de LR sauce brune <i>boulettes de blé façon thaï</i> trio de légumes BIO et pdt BIO crème dessert parfum chocolat	moussaka au bœuf VBF riz crème anglaise gâteau chocolat	garniture pois chiches et épinards crème de curry semoule saint nectaire AOP # fruit frais BIO #	salade écolière (pdt, tomates, cornichon) cubes de colin d'Alaska sauce agrumes beignets de brocolis yaourt arôme
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait lait nature fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré jus d'orange	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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

CHAMPCUEIL

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque lasagnes ricotta épinards croc lait BIO #	paupiette au veau sauce façon marengo pommes rissolées petit fromage frais arôme fruit frais BIO #	rillettes au thon sauté de porc* sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i> lentilles CE2 fruit frais	nuggets de poulet BIO purée de céleri CE2 et pdt fromage frais sucré gaufrette parfum vanille	taboulé (à la semoule BIO) beignets de calamars et citron courgettes à la provençale yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)
goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré jus de pomme	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner 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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		batonnets mozzarella	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN	
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet aux saucisses végétales</i>	rôti de poulet froid et ketchup	chili con carne au bœuf VBF	crousti blé
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	riz BIO	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers		coque fromagère	suisse aux fruits BIO
	fruit frais BIO #	fruit frais	beignet	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	madeleine produit laitier frais sirop de grenadine	baguette fromage tranchette compote pomme HVE	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	brioche tranches x2 gelée de fruit lait nature

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange pizza tomate fromage brocolis (ail et persil) fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce purée de courgettes CE2 et pdt bûche au lait de mélange fruit frais BIO # goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	salade tricolore (tomates, maïs, concombres) haché au cabillaud sauce oseille blé doré et épinards sauce blanche mousse chocolat au lait goûters : céréales lait nature fruit frais	REPAS FROID jambon*CEC et mayonnaise œufs durs et mayonnaise salade froide de coquillettes BIO au curry camembert cerises goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pomme	pastèque sauté de boeuf VBF sauce bohémienne julienne de légumes et pdt yaourt BIO sucré local cc goûters : baguette fromage 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