

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 mars 2026

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

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce créole</p> <p>haricots verts BIO (échalote et persil)</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p>MENU Irlande Saint Patrick</p> <p>salade verte vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF</p> <p>crème dessert saveur pistache</p>	<p>velouté poireaux et pdt</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fruit frais</p>	<p>saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane BIO #</p>	<p>falafels et sauce blanche froide ciboulette</p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p>gouda BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus d'orange</p>	<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise gélifié parfum vanille</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>

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

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