

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE	salade mezze penne au curry		laitue iceberg
	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	rôti de bœuf VBF et ketchup	galette de légumes façon ratatouille	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	mousse chocolat au lait
	sirop de grenadine			
	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette fromage tranquette jus d'orange	goûters : baguette pâte à tartiner pêche au sirop	goûters : tranches brioches x2 barre chocolat au lait 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 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	tomates vinaigrette au persil pilon de poulet rôti jus aux herbes poêlée de légumes et pdt	rillettes au thon saucisses à la volaille petits pois CE2 (et carottes)	colin d'Alaska pané et citron épinards sauce blanche et coquillettes yaourt sucré BIO local cc madeleine aux pépites de chocolat local cc	garniture couscous végé semoule coulommiers banane
fruit frais	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais		
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : pain de mie beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : biscuit individuel lait nature spécialité pomme banane	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté

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 pané croustillant au cantal AOP duo haricots verts et beurre (ail et persil) fruit frais	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym purée de pommes de terre bûche au lait de mélange purée de pommes BIO	concombres et feta vinaigrette émincés de poulet au jus lentilles (et carottes) gâteau basque	hoki pané et citron chou-fleur au gratin et pdt yaourt sucré local cc (Pur Perche) fruit frais	carottes râpées BIO paupiette au veau sauce bolognaise torsade BIO liégeois parfum vanille
goûters : baguette fromage tranquette pêche au sirop	goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : like aux pommes à la coupe local produit laitier frais nectar multifruits	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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Repas Italie</i>	<i>AUTOMNE</i>		œufs durs et mayonnaise
ailes de poulet issu de LR	<i>batonnets mozzarella</i>		rôti de porc* issu LR sauce charcutière	colin d'Alaska sauce provençale
courgettes (ail et persil) et pdt	<i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i>	<i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i>	rôti de poulet sauce charcutière	
emmental à la coupe		<i>fromage blanc nature et confiture de prune</i>	flageolets à la tomate	riz BIO et ratatouille
fruit frais BIO #	<i>raisin</i>	<i>poire au sirop</i>	fromage à tartiner BIO #	yaourt sucré
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	pain au chocolat produit laitier frais spécialité pomme abricot

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