

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>rôti de poulet sauce brune</i> trio de légumes BIO et pdt BIO gouda BIO # crème dessert parfum chocolat	concombres et cubes de feta moussaka au bœuf VBF riz crème anglaise gâteau chocolat	œuf dur et mayonnaise garniture pois chiches et épinards crème de curry semoule saint nectaire AOP # fruit frais BIO #	salade de mezze penne aux crudités cubes de colin d'Alaska sauce agrumes beignets de brocolis yaourt arôme banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait lait nature fruit frais	croissant frais 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque lasagnes ricotta épinards croc lait BIO # compote pomme HVE goûters : biscuit lait nature fruit frais	macédoine paupiette au veau sauce façon marengo pommes rissolées petit fromage frais arôme fruit frais BIO # goûters : baguette confiture produit laitier frais	œuf dur et mayonnaise sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i> lentilles CE2 camembert fruit frais goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré jus de pomme	carottes râpées BIO nuggets de poulet BIO purée de céleri CE2 et pdt fromage frais sucré gaufrette parfum vanille goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	taboulé (à la semoule BIO) beignets de calamars et citron courgettes à la provençale yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais au choix goûters : baguette pâte à tartiner compote

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	laitue iceberg	batonnets mozzarella	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</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	<u>duo haricots verts et beurre et pdt</u>
fromage à tartiner BIO #	emmental	yaourt sucré	coque fromagère	suisse aux fruits BIO
liégeois parfum vanille	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	pâté de volaille et cornichon	salade pépinettes	REPAS FROID betteraves BIO vinaigrette	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	rôti de poulet froid et mayonnaise	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	gouda à la coupe	montcendre	salade froide de coquillettes BIO au curry	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	camembert	cake au chocolat à la coupe local cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote	pain de mie confiture produit laitier frais	biscuit lait nature fruit frais	pain chocolat frais petit fromage frais sucré jus de pomme	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