

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE <i>carottes râpées BIO #</i> <i>émincés de poulet issu de LR</i> <i>sauce façon béarnaise</i> <i>frites</i> <i>camembert</i> <i>purée de pommes BIO</i> <i>sirop de grenadine</i>	salade quimpéroise (pdt, thon) rôti de bœuf VBF et ketchup haricots verts (ail et persil) fromage frais arôme fruit frais	salade de lentilles galette de légumes façon ratatouille purée de potiron et de pdt gouda BIO # fruit frais	concombres vinaigrette haché au cabillaud riz BIO à la tomate saint paulin individuel mousse chocolat au lait
	goûters : <u>biscuit</u> lait nature fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette jus d'orange	goûters : baguette pâte à tartiner <u>compote de pommes HVE</u>	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
salade de maïs (et tomates)	tomates vinaigrette au persil	rillettes au thon	pastèque	carottes râpées
lasagnes au bœuf VBF	<u>boulettes végétales BBC</u>	saucisses à la volaille	colin d'Alaska pané et citron	garniture couscous végété
yaourt sucré	poêlée de légumes et pdt	petits pois CE2 (et carottes)	épinards sauce blanche et coquillettes	semoule
fruit frais	fromage à tartiner	petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO local cc	emmental
	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais	madeleine aux pépites de chocolat local cc	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais	pain de mie beurre et barre chocolat noir fruit frais	biscuit individuel lait nature spécialité pomme banane	baguette fromage à tartiner fruit frais	<u>croissant frais</u> 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
taboulé pané croustillant au cantal AOP duo haricots verts et beurre (ail et persil) suisse aux fruits BIO fruit frais goûters : baguette fromage tranchette <u>compote de pommes HVE</u>	tomates vinaigrette sauté bœuf VBF BIO sauce au thym purée de pommes de terre carré de l'est purée de pommes BIO goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	concombres et feta vinaigrette émincés de poulet au jus lentilles (et carottes) fromage à tartiner gâteau basque goûters : <u>biscuit</u> lait nature fruit frais	roulade de volaille et cornichon hoki pané et citron chou-fleur au gratin et pdt yaourt sucré local cc (Pur Perche) fruit frais goûters : ike aux pommes à la coupe local produit laitier frais nectar multifruits	carottes râpées BIO paupiette au veau sauce bolognaise torsade BIO edam individuel liégeois 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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette <u>boulettes de blé façon thai</u> courgettes (ail et persil) et pdt tomme à la coupe fruit frais BIO #	<i>Repas Italie</i> <i>batonnets mozzarella</i> <i>ravioli au bœuf VBF</i> yaourt BIO parfum vanille raisin	<i>AUTOMNE</i> <i>crêpe aux champignons</i> <i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i> <i>fromage blanc nature et confiture de prune</i> <i>poire au sirop</i>	laitue iceberg <i>rôti de porc* issu LR sauce charcutière</i> <i>rôti de poulet sauce charcutière</i> <u>pommes de terre persillées</u> fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat	bâtonnets de surimi et sauce cocktail colin d'Alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille yaourt arôme fruit frais
goûters : biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : <u>pain au chocolat frais</u> lait nature 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