

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>RENTREE SCOLAIRE</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p>semoule BIO</p> <p>fromage ovale</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>sirop de grenadine</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>œuf dur BIO et mayonnaise</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette jus de pomme</p>	<p>pastèque</p> <p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p>gouters :</p> <p>marbré fruit frais</p>	<p>boulettes de lentilles corail et patate douce</p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>tranches brioches x2 confiture fraise</p>	<p>betteraves BIO</p> <p>moules à la crème</p> <p>frites</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie barre chocolat lait</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote			
cordons bleus	haché au saumon sauce florentine	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	garniture chili sin carne	ails de poulet issu de LR
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
		fromage frais arôme	gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais	banane	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture abricot fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	cake aux pépites de chocolat yaourt sucré	baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	madeleine produit laitier 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

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 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)</p> <p>sauté de bœuf VBF RAV sauce pain d'épices</p> <p>coquillettes</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>tarte tomate chèvre</p> <p>duo courgettes jaune et verte</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>merguez sauce orientale</p> <p>légumes tajine et pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>ananas frais</p>	<p>émincés de poulet issu de LR au jus</p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>tarte au flan</p>	<p>taboulé</p> <p>pépites de hoki dorées panées et citron</p> <p>chou-fleur BIO au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
carré fraise	baguette confiture prune gélifié chocolat	baguette pâte à tartiner fromage frais arôme	céréales lait nature	croissant
fruit frais				spécialité pomme poire

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

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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>AUTOMNE</i>	carottes râpées à l'orange		roulade de volaille et cornichon	betteraves BIO vinaigrette
<i>haché au veau sauce panais</i>	sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>sauté de dinde sauce paprika</i>	ailles de poulet issu de LR	colin d'alaska sauce provençale	omelette BIO et emmental râpé
<i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i>	lentilles (et oignons)	haricots plats (ail et persil)	riz BIO et ratatouille	purée d'épinards et de pommes de terre
saint nectaire AOP #		gouda à la coupe		velouté aux fruits mixés
raisin	éclair parfum chocolat	cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO #	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme	baguette fromage tranchette fruit frais	pain au lait confiture fraise	baguette pâte à tartiner spécialité pomme abricot

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	