

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI

taboulé
pilon de poulet rôti sauce américaine

trio de légumes BIO

fromage frais sucré

goûters :

cake pépites chocolat à la coupe local cc
compote pomme HVE

MARDI

palets fromagers chèvre
rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise

purée de potiron et de pdt

fruit frais

goûters :

baguette
pâte à tartiner
produit laitier frais

MERCREDI

pizza royale*

pizza fromage (emmental)

duo de courgettes jaune et verte persillées

petit fromage frais arôme

madeleine caramel beurre salé local circuit court

goûters :

céréales
lait nature

JEUDI

carottes râpées
colin d' Alaska pané et citron

petits pois CE2

gélifié parfum vanille nappé caramel

goûters :

baguette
beurre et miel
fruit frais

VENDREDI

mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais BIO

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
jus de pomme

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 09 au 13 mars 2026

LUNDI

velouté légumes BIO

rôti de porc* et saucisse strasbourg *

rôti de poulet et saucisse volaille

pommes de terre persillées

yaourt arôme

goûters :

croissant
petit fromage frais sucré

MARDI

palets fromagers emmental

chou-fleur CE2 sauce blanche

suisse aux fruits BIO

biscuit gaillardise saveur fraise

goûters :

baguette
barres chocolat lait
fruit frais

MERCREDI

concombres aux olives

riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab

spécialité pomme abricot

goûters :

baguette
pâte à tartiner
fruit frais

JEUDI

sauté de bœuf VBF sauce goulash

haricots plats et pdt

edam individuel

fruit frais BIO #

goûters :

gaufrette parfum chocolat
cocktail de fruits au sirop

VENDREDI

haché au saumon sauce citron

semoule BIO et ratatouille

tomme à la coupe

liégeois parfum chocolat

goûters :

baguette
gelée groseille
fromage frais sucré

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

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR
sauce créole

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
jus d'orange

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

crème dessert saveur
pistache

goûters :

brioche tranches x2
produit laitier frais

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d'Alaska sauce
crémeuse

beignets de légumes

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

JEUDI

saucisses * sauce rougail

saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

céréales
lait nature

VENDREDI

falafels et sauce blanche
froide ciboulette

julienne de légumes (carottes,
courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair 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 23 au 27 mars 2026

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

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