

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	moussaka au bœuf VBF	garniture pois chiches et épinards crème de curry	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)
	rôti de porc* issu de LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>			cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	semoule	beignets de brocolis
	crème dessert parfum chocolat	crème anglaise	saint nectaire AOP #	yaourt arôme
		gâteau chocolat	fruit frais BIO #	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré	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
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>croc lait BIO #</p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>fruit frais</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>

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		batonnets mozzarella	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small>	
<i>hoki doré au beurre</i>	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	<i>chili con carne au bœuf VBF</i>	crousti blé
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	<i>riz BIO</i>	duo haricots verts et beurre
<i>fromage à tartiner BIO #</i>	coulommiers		<i>coque fromagère</i>	<i>suisse aux fruits BIO</i>
	<i>fruit frais BIO #</i>	fruit frais	<i>beignet</i>	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	madeleine produit laitier frais	baguette fromage tranchette compote pomme HVE	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	brioche tranches x2 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

semaine du 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange		salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	sauté de bœuf 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
fruit frais	bûche au lait de mélange	mousse chocolat au lait	salade froide de coquillettes BIO au curry	yaourt BIO sucré local cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop	pain de mie confiture	céréales lait nature	pain chocolat petit fromage frais sucré	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