

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

| LUNDI | MARDI                                                 | MERCREDI                                                    | JEUDI                                                      | VENDREDI                                             |
|-------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|       | RENTREE SCOLAIRE                                      | salade mezze penne au curry                                 |                                                            | laitue iceberg                                       |
|       | émincés de poulet issu de LR<br>sauce façon béarnaise | rôti de bœuf VBF et ketchup                                 | galette de légumes façon<br>ratatouille                    | haché au cabillaud                                   |
|       | frites                                                | haricots verts (ail et persil)                              | purée de potiron et de pdt                                 | riz BIO à la tomate                                  |
|       | camembert                                             | fromage frais arôme                                         | gouda BIO #                                                |                                                      |
|       | purée de pommes BIO                                   |                                                             | fruit frais                                                | mousse chocolat au lait                              |
|       | sirop de grenadine                                    |                                                             |                                                            |                                                      |
|       | goûters :<br>céréales<br>lait nature                  | goûters :<br>baguette<br>fromage tranquette<br>jus d'orange | goûters :<br>baguette<br>pâte à tartiner<br>pêche au sirop | goûters :<br>tranches brioches x2<br><br>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                         |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| lasagnes au bœuf VBF                           | tomates vinaigrette au persil                               | rillettes au thon                             |                                               |                                  |
|                                                | pilon de poulet rôti jus aux herbes                         | saucisses à la volaille                       | colin d'Alaska pané et citron                 | garniture couscous végété        |
|                                                | poêlée de légumes et pdt                                    | petits pois CE2 (et carottes)                 | épinards sauce blanche et coquillettes        | semoule                          |
| yaourt arôme                                   |                                                             |                                               | yaourt sucré BIO local cc                     | coulommiers                      |
| fruit frais                                    | crème dessert BIO parfum vanille local cc                   | fruit frais                                   | madeleine aux pépites de chocolat local cc    | banane                           |
| <b>goûters :</b>                               | <b>goûters :</b>                                            | <b>goûters :</b>                              | <b>goûters :</b>                              | <b>goûters :</b>                 |
| baguette<br>confiture<br>produit laitier frais | pain de mie<br>beurre et barre chocolat noir<br>fruit frais | biscuit individuel<br>spécialité pomme banane | baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais | croissant<br>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 14 au 18 septembre 2026

| LUNDI                                                                                                                                                    | MARDI                                                                                                                              | MERCREDI                                                                                                                  | JEUDI                                                                                                                      | VENDREDI                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>salade de pdt moutarde à l'ancienne</p> <p>pané croustillant au cantal AOP</p> <p>duo haricots verts et beurre (ail et persil)</p> <p>fruit frais</p> | <p>sauté bœuf VBF BIO sauce au thym</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>purée de pommes BIO</p> | <p>concombres et feta vinaigrette</p> <p>émincés de poulet au jus</p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>gâteau basque</p> | <p>hoki pané et citron</p> <p>chou-fleur au gratin et pdt</p> <p>yaourt sucré local cc (Pur Perche)</p> <p>fruit frais</p> | <p>carottes râpées BIO</p> <p>paupiette au veau sauce bolognaise</p> <p>torsade BIO</p> <p>liégeois parfum vanille</p> |
| <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>fromage tranquette</p> <p>pêche au sirop</p>                                                                  | <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>fruit frais</p>                                           | <p><b>goûters :</b></p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p>                                                                | <p><b>goûters :</b></p> <p>ike aux pommes à la coupe local</p> <p>produit laitier frais</p>                                | <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</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 21 au 25 septembre 2026

| LUNDI                                                       | MARDI                                                                     | MERCREDI                                              | JEUDI                                                    | VENDREDI                                     |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|                                                             | <i>Repas Italie</i>                                                       | <i>AUTOMNE</i>                                        |                                                          | oeufs durs BIO et<br>mayonnaise              |
| ailes de poulet issu de LR                                  | <i>batonnets mozzarella</i>                                               |                                                       | rôti de porc* issu LR sauce<br>charcutière               | colin d'Alaska sauce<br>provençale           |
| courgettes (ail et persil) et<br>pdt                        | <i>cappelletti sauce crème de<br/>poivron rouge et petits<br/>légumes</i> | <i>hachis parmentier de<br/>l'automne au bœuf VBF</i> | <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>                  |                                              |
| emmental à la coupe                                         |                                                                           | <i>fromage blanc nature et<br/>confiture de prune</i> | flageolets à la tomate                                   | riz BIO et ratatouille                       |
| fruit frais BIO #                                           | <i>raisin</i>                                                             | <i>poire au sirop</i>                                 | fromage à tartiner BIO #                                 | yaourt sucré                                 |
| goûters :                                                   | goûters :                                                                 | goûters :                                             | goûters :                                                | goûters :                                    |
| biscuit lingot marbré local cc<br>petit fromage frais sucré | baguette<br>pâte à tartiner<br>compote pomme HVE                          | pain de mie<br>fromage tranchette<br>fruit frais      | baguette<br>beurre et barre chocolat noir<br>fruit frais | pain au chocolat<br>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