

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO		batonnets mozzarella		salade verte vinaigrette aux oignons
émincés de volaille à l'orientale	daube de bœuf VBF BIO	potée (chipolatas grillées*, lentilles, carottes)	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé
côtes de blettes à la provençale et pdt	semoule et courgettes	potée (saucisses de volaille, lentilles)	chou-fleur au gratin	
	saint nectaire AOP #		suisse aux fruit BIO	fromage frais sucré
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais	ananas frais	cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	pain de mie confiture produit laitier frais	croissant petit fromage frais sucré	baguette fromage tranchette fruit frais	gaufrette parfum vanille compote de pomme HVE

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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce basquaise pommes de terre façon sarladaise tomme à la coupe fruit frais BIO #	palets fromagers emmental haricots verts CE2 petit fromage frais arôme fruit frais	FERIE	rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise <i>rôti de poulet sauce lyonnaise</i> duo carottes BIO et brocolis BIO persillés yaourt sucré local cc (Pur Perche) tarte pomme rhubarbe	betteraves vinaigrette parmentier au thon sauce blanche banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches brioche x2 produit laitier frais	baguette fromage à tartiner		céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner compote de 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

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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées	salade de pépinettes		
<u>boulettes au mouton jus</u> <u>couscous</u>	poêlée de hoki doré au beurre	rôti de bœuf VBF et ketchup	jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons)	nuggets de poulet BIO
semoule BIO et légumes couscous	julienne de légumes	beignets de salsifis	<i>jambalaya aux émincés de volaille</i>	épinards au gratin et pdt
	yaourt sucré BIO local cc		chaource AOP #	fromage à tartiner
fruit frais		mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	compote de pommes HVE
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	goûters : pain au lait fruit frais	goûters : marbré produit laitier frais	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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	<i>SUEDE</i>	velouté légumes variés		céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches	<i>köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles</i>	pizza royale* <i>pizza fromage</i>	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon	colin d'Alaska sauce armoricaïne
trio de légumes BIO	<i>purée de pommes de terre</i>	haricots verts (ail et persil)	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	riz et ratatouille
	<i>fromage blanc nature BIO et gelée de groseille</i>	petit fromage frais arôme		
fruit frais	<i>tarte aux pommes</i>		fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : madeleine nature locale cc yaourt sucré	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : tranches brioche x2 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