

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

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

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 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote	salade de maïs (et poivrons)	concombres vinaigrette	céleri BIO rémoulade
cordon bleu	haché au saumon sauce florentine	rôti de bœuf VBF et ketchup	garniture chili sin carne	ailes 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)
petit fromage frais arôme	coulommiers	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 lait nature	baguette beurre et miel fruit frais produit laitier frais	cake aux pépites de chocolat yaourt sucré nectar multifruits	baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise lait nature	madeleine produit laitier frais jus d'orange

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	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc) sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices coquillettes camembert liégeois parfum chocolat	salade pommes de terre (et ciboulette) tarte tomate chèvre duo courgettes jaune et verte yaourt arôme fruit frais	rillettes au thon merguez sauce orientale légumes tajine et pdt saint paulin individuel ananas frais	tomates vinaigrette filet de poulet au jus flageolets au thym edam BIO # tarte au flan	taboulé pépites de hoki dorées panées et citron chou-fleur BIO au gratin petit fromage frais sucré fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
carré fraise lait nature et poudre chocolat fruit frais	baguette confiture prune gélifié chocolat jus de fruit	baguette pâte à tartiner fromage frais arôme compote de pomme HVE	marbré produit laitier frais fruit frais	croissant ourson guimauve 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
AUTOMNE velouté au potiron haché au veau sauce panais <i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i> saint nectaire AOP # raisin	carottes râpées à l'orange sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>sauté de dinde sauce paprika</i> lentilles (et oignons) fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat	concombres vinaigrette pilon de poulet rôti haricots plats (ail et persil) gouda à la coupe cocktail de fruits au sirop	roulade de volaille et cornichon colin d'alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille fromage frais sucré fruit frais BIO #	betteraves BIO vinaigrette omelette et emmental râpé purée d'épinards et de pommes de terre velouté aux fruits mixés fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré jus de fruit	carré pomme petit fromage frais arôme fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais produit laitier frais	pain au lait confiture fraise lait nature	baguette pâte à tartiner spécialité pomme abricot jus de fruit

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