

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre	laitue iceberg vinaigrette ciboulette	carottes râpées	velouté légumes verts
pilon de poulet rôti sauce américaine	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i>	colin d'Alaska pané et citron	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt	duo de courgettes jaune et verte persillées	petits pois CE2	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais sucré	mimolette	petit fromage frais arôme	gouda BIO #	fruit frais BIO #
fruit frais	fruit frais	madeleine caramel beurre salé local circuit court	gélifiè parfum vanille nappé caramel	
goûters : cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE <u>produit laitier frais</u>	goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters : <u>biscuit</u> <u>produit laitier frais</u> fruit frais	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>rôti de poulet et saucisse volaille</i> pdt et chou choucroute yaourt arôme fruit frais	œufs dur et mayonnaise palets fromagers emmental chou-fleur CE2 sauce blanche suisse aux fruits BIO biscuit gaillardise saveur fraise	concombres aux olives riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab carré de l'est spécialité pomme abricot	salade de lentilles aux épices sauté de bœuf VBF sauce goulash haricots plats et pdt edam individuel fruit frais BIO #	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO) haché au saumon sauce citron semoule BIO et ratatouille tomme à la coupe liégeois parfum chocolat
goûters : croissant petit fromage frais sucré nectar multifruits	goûters : baguette barres chocolat lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop compote	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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) fruit frais	MENU Irlande Saint Patrick salade verte vinaigrette à la menthe shepherd's pie au bœuf VBF bûche au lait de mélange crème dessert saveur pistache	velouté poireaux et pdt cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse beignets de légumes fromage frais sucré fruit frais	betteraves vinaigrette mimosa saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail riz et haricots rouges (séparés) fromage à tartiner banane BIO #	salade de pépinettes printanière falafels et sauce blanche froide ciboulette julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur) gouda BIO # éclair parfum chocolat
goûters : pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	goûters : brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe	goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	goûters : <u>biscuit</u> <u>produit laitier frais</u> spécialité pomme framboise	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
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	<u>blé doré</u>
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	<u>yaourt sucré</u>	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	lingot marbré local circuit court	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais	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