

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	concombres et cubes de feta	œuf dur et mayonnaise	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)
	rôti de porc* issu de LR sauce brune	moussaka au bœuf VBF	garniture pois chiches et épinards crème de curry	cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	rôti de poulet sauce brune			
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	semoule	beignets de brocolis
	gouda BIO #	crème anglaise	saint nectaire AOP #	yaourt arôme
	crème dessert parfum chocolat	gâteau chocolat	fruit frais BIO #	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais produit laitier frais	pain au lait <u>produit laitier frais</u> fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré jus d'orange	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis sirop de menthe

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><b>croc lait BIO #</b></p> <p>compote pomme HVE</p> <p><b>goûters :</b>  <b>biscuit</b>  <b>produit laitier frais</b>                      fruit frais</p>	<p><u>salade de maïs (et tomates)</u></p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>goûters :</b>                      baguette                      confiture                      produit laitier frais                      nectar multifruits</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>camembert</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b>                      cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc                      yaourt sucré                      jus de pomme</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p> <p><b>goûters :</b>                      pain de mie                      fromage à tartiner                      fruit frais</p>	<p><b>taboulé (à la semoule BIO)</b></p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b>                      baguette                      pâte à tartiner                      ananas au sirop  <b>spécialité pomme poire</b></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	laitue iceberg	batonnets mozzarella	<i>tomates vinaigrette à la mexicaine</i>	concombres vinaigrette
<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
<b>fromage à tartiner BIO #</b>	coulommiers	yaourt arôme	<i>coque fromagère</i>	<b>suisse aux fruits BIO</b>
liégeois parfum vanille	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	<i>beignet</i>	banane

**goûters :**

baguette  
barre chocolat au lait  
fruit frais  
produit laitier frais

**goûters :**

madeleine  
produit laitier frais  
sirop de grenadine

**goûters :**

baguette  
fromage tranchette  
compote pomme HVE  
produit laitier frais

**goûters :**

baguette  
barre chocolat noir et beurre  
fruit frais  
produit laitier frais

**goûters :**

brioche tranches x2  
gelée de fruit  
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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	<b>REPAS FROID</b> <i>betteraves BIO vinaigrette</i>	pastèque
pizza tomate fromage	<b>émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce</b>	haché au cabillaud sauce oseille	<i>jambon*CEC et mayonnaise</i>	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i> <i>salade froide de coquillettes BIO au curry</i>	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	montcendre	<b>camembert</b>	<b>yaourt sucré</b>
fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>	mousse chocolat au lait	<b>cerises</b>	cake au chocolat à la coupe local cc

goûters :

baguette  
pâte à tartiner  
cocktail de fruits au sirop  
compote de pommes

goûters :

pain de mie  
confiture  
produit laitier frais

goûters :

**biscuit**  
**produit laitier frais**  
fruit frais

goûters :

pain chocolat  
petit fromage frais sucré  
jus de pomme

goûters :

baguette  
fromage à tartiner  
fruit frais  
sirop de citron

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