

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>carottes râpées</u>	<i>REPAS FROID</i>	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage	concombres vinaigrette	pâté coupelle de volaille (réserve)
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs et mayonnaise	pilon de poulet rôti	rôti de porc* issu de LR froid	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
	taboulé	courgettes provençales	rôti de poulet froid	riz BIO façon paëlla
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré local cc (pur Perche)	fromage frais sucré	lentilles CE2 (et carottes)	edam BIO #
fruit frais	brownie individuel	fruit frais	cantal AOP #	banane
			compote de pommes (réserves)	

goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2 barre chocolat lait spécialité pomme banane	baguette fromage tranchette fruit frais sirop de fraise	baguette pâte à tartiner jus d'orange produit laitier frais	marbré lait nature fruit frais	baguette gelée de fruit produit laitier frais nectar multifruits

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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de maïs (et poivron)</p> <p>tarte 3 fromages</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop lait nature</p>	<p><i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i></p> <p><i>tomates vinaigrette aux oignons</i></p> <p><i>émincés de volaille façon kebab</i></p> <p><i>frites et ketchup</i></p> <p><i>yaourt parfum vanille BIO</i></p> <p><i>pastèque</i></p> <p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette sirop de grenadine fruit frais</p>	<p>médailillon de surimi et sauce cocktail</p> <p>filet de poulet sauce indienne</p> <p>petits pois CE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p>goûters :</p> <p>pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais</p>	<p>coleslaw BIO (carottes et chou blanc)</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>haricots verts et beurre (ail et persil)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>madeleine locale cc</p> <p>goûters :</p> <p>biscuit produit laitier frais fruit frais</p>	<p>melon</p> <p>tortelloni au saumon sauce crème ciboulette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>purée de pommes BIO</p> <p>goûters :</p> <p>biscuit individuel ourson guimauve jus de fruit</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