

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE carottes râpées BIO # émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise frites camembert purée de pommes BIO sirop de grenadine goûters : <u>biscuit</u> <u>produit laitier frais</u> fruit frais	salade mezze penne au curry <u>steak haché de bœuf VBF</u> <u>sauce poivre</u> haricots verts (ail et persil) fromage frais arôme fruit frais goûters : baguette fromage tranchette jus d'orange fruit frais	salade de lentilles galette de légumes façon ratatouille purée de potiron et de pdt gouda BIO # fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner pêche au sirop produit laitier frais	laitue iceberg haché au cabillaud riz BIO à la tomate saint paulin individuel mousse chocolat au lait goûters : tranches brioches x2 barre chocolat au lait 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 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates)	tomates vinaigrette au persil	rillettes au thon	melon	céleri rémoulade
lasagnes au bœuf VBF	pilon de poulet rôti jus aux herbes	saucisses à la volaille	colin d'Alaska pané et citron	garniture couscous végé
yaourt arôme	poêlée de légumes et pdt	petits pois CE2 (et carottes)	épinards sauce blanche et coquillettes	semoule
fruit frais	fromage à tartiner	petit fromage frais arôme	<u>yaourt sucré</u>	coulommiers
	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais	madeleine aux pépites de chocolat local cc	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais fruit frais	pain de mie beurre et barre chocolat noir fruit frais	biscuit individuel <u>produit laitier frais</u> spécialité pomme banane	baguette fromage à tartiner fruit frais produit laitier frais	croissant fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté

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 14 au 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt moutarde à l'ancienne	tomates vinaigrette	concombres et feta vinaigrette	roulade de volaille et cornichon	carottes râpées BIO
pané croustillant au cantal AOP	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym	émincés de poulet au jus	hoki pané et citron	paupiette au veau sauce bolognaise
duo haricots verts et beurre (ail et persil)	purée de pommes de terre	lentilles (et carottes)	chou-fleur au gratin et pdt	torsade BIO
suisse aux fruits BIO	bûche au lait de mélange	fromage à tartiner	yaourt sucré local cc (Pur Perche)	edam individuel
fruit frais	purée de pommes BIO	gâteau basque	fruit frais	liégeois parfum vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage tranchette pêche au sirop produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait fruit frais crème dessert parfum vanille	<u>biscuit</u> <u>produit laitier frais</u> fruit frais	cake aux pommes à la coupe local cc produit laitier frais nectar multifruits	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier 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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette ailes de poulet issu de LR courgettes (ail et persil) et pdt emmental à la coupe fruit frais BIO #	<i>Repas Italie</i> <i>batonnets mozzarella</i> <i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i> yaourt BIO parfum vanille raisin	<i>AUTOMNE</i> <i>crêpe aux champignons</i> <i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i> fromage blanc nature et confiture de prune poire au sirop	achard (carottes et chou blanc) rôti de porc* issu LR sauce charcutière rôti de poulet sauce charcutière flageolets à la tomate fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat	œufs durs et mayonnaise colin d'Alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille yaourt sucré fruit frais
goûters : biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE produit laitier frais	goûters : pain de mie fromage tranquette fruit frais	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais produit laitier frais	goûters : pain au chocolat <u>produit laitier frais</u> spécialité pomme abricot

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 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	céleri rémoulade	tomates vinaigrette	laitue iceberg	<u>macédoine</u>
paupiette au veau sauce façon marengo	tortelloni au saumon sauce crème de citron	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada à la volaille</i>	garniture coucous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)		beignets de chou-fleur	riz BIO	semoule
<u>yaourt sucré</u>	croc lait BIO	fromage ovale	petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
fruit frais	compote de pomme HVE	crème dessert parfum vanille	fruit frais	fruit frais BIO #
goûters : baguette fromage à tartiner ananas au sirop produit laitier frais	goûters : tranches brioche x2 barre chocolat au lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	goûters : chocolat à la coupe local circuit produit laitier frais jus d'orange	goûters : baguette confiture petit fromage frais sucré 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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté poireaux et pdt	betteraves vinaigrette	carottes râpées	falafels	chou blanc rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale	rôti de porc* issu de LR froid <i>rôti de poulet froid</i>	hoki pané et citron
trio de légumes BIO	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert	fromage frais sucré	mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	fromage à tartiner BIO #
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat noir x2 fruit frais produit laitier frais	baguette confiture produit laitier frais	pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de pomme sans sucre ajouté	croissant lait nature compote pomme	baguette beurre et miel fruit frais yaourt 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 19 au 23 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	velouté de légumes BIO	salade verte vinaigrette	taboulé	céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce colombo	carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* sauce stroganoff <i>rôti de poulet sauce stroganoff</i>	falafels et sauce blanche ciboulette	poêlée de hoki doré au beurre
beignets de brocolis	macaroni au gratin	flageolets au thym	haricots verts BIO (ail et persil)	semoule et ratatouille
petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	gouda BIO #	yaourt aux fruits mixés	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	liégeois parfum vanille	fruit frais	cocktail de fruits au sirop
goûters : cake au chocolat local cc à la coupe produit laitier frais jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise produit laitier frais	goûters : madeleine <u>produit laitier frais</u> fruit frais	goûters : baguette confiture petit fromage frais sucré fruit frais	goûters : pain au lait barre chocolat lait 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 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	betteraves vinaigrette	chou blanc rémoulade	salade de maïs (et poivrons)	<i>Halloween</i> velouté de potiron maléfique
steak haché de bœuf VBF sauce poivre	filet de poulet au jus	beignets de calamars et citron	tarte aux 3 fromages	saucisses à la volaille sauce diable
trio de légumes BIO	purée de courgettes et de pdt	riz tomate	épinards sauce blanche	pommes ricanantes et ketchup
petit fromage frais sucré	edam individuel	camembert	yaourt sucré BIO local cc	fromage moisi (rondelé bleu)
fruit frais	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	biscuit pompon saveur chocolat	orange sanguine
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote pomme HVE produit laitier frais	tranches brioche x2 pâte de fruit produit laitier frais	céréales <u>produit laitier frais</u> fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture rouge sang (fraise) crème dessert couleur bave de grenouille (à la pistache) 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 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	œuf dur et mayonnaise	batonnets mozzarella	velouté de légumes BIO	<u>macédoine</u>
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	
carré de l'est	saint nectaire AOP #	yaourt arôme	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	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais petit fromage frais sucré	pain de mie confiture produit laitier frais	croissant petit fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté	baguette fromage tranchette fruit frais produit laitier frais	gaufrette parfum vanille <u>produit laitier frais</u> 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
velouté aux légumes BIO paupiette au veau sauce basquaise pommes de terre façon sarladaise tomme à la coupe fruit frais BIO #	taboulé palets fromagers emmental haricots verts CE2 petit fromage frais arôme fruit frais	FERIE	chou rouge rémoulade 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 edam BIO # banane
goûters : tranches brioche x2 confiture produit laitier frais	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits fruit frais	goûters :	goûters : <u>biscuit</u> <u>produit laitier frais</u> fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner compote de poire produit laitier 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 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron boulettes végétales BBC semoule BIO et légumes couscous fromage frais sucré fruit frais goûters : baguette confiture produit laitier frais fruit frais	carottes râpées poêlée de hoki doré au beurre julienne de légumes <u>yaourt sucré</u> biscuit gaillardise fraise goûters : pain de mie fromage tranquette fruit frais	salade de pépinettes rôti de bœuf VBF et ketchup beignets de salsifis camembert mousse chocolat au lait goûters : pain au lait <u>produit laitier frais</u> fruit frais	oeufs durs et mayonnaise jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons) jambalaya aux émincés de volaille chaource AOP # fruit frais BIO # goûters : marbré produit laitier frais jus d'orange	<u>tomates vinaigrette</u> nuggets de poulet BIO épinards au gratin et pdt fromage à tartiner compote de pommes HVE goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier 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> coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise) köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'airelles	velouté légumes variés	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches		pizza royale* <i>pizza fromage</i>	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon	colin d'Alaska sauce armoricaine
trio de légumes BIO	purée de pommes de terre	haricots verts (ail et persil)	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	riz et ratatouille
edam individuel	fromage blanc nature BIO et gelée de groseille	petit fromage frais arôme	fruit frais BIO #	gouda BIO
fruit frais	tarte aux pommes	fruit frais		gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
madeleine nature locale cc yaourt sucré jus de pomme sans sucre ajouté	baguette fromage à tartiner fruit frais produit laitier frais	<u>biscuit</u> <u>produit laitier frais</u> spécialité pomme banane	baguette confiture produit laitier frais fruit frais	tranches brioche x2 ourson guimauve 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 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade texane (maïs, tomates, haricots rouges)	carottes râpées vinaigrette au citron vert	laitue iceberg	velouté potiron	taboulé à la semoule BIO
boulettes de blé façon thaï	rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet)	haché au cabillaud	paupiette au veau sauce aux olives vertes
courgettes BIO et pdt BIO persillées	lentilles CE2 (et carottes)	pommes campagnardes et ketchup	épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
petit fromage frais arôme	edam BIO #	fromage à tartiner	camembert	yaourt sucré
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc	fruit frais	purée de pommes BIO #	fruit frais
goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE produit laitier frais	goûters : <u>biscuit</u> <u>produit laitier frais</u> fruit frais	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir ananas au sirop produit laitier frais	goûters : baguette confiture produit laitier frais sirop de grenadine	goûters : croissant barre chocolat lait jus de pommes sans sucre ajouté

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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO cordon bleu choux de Bruxelles et pdt yaourt BIO parfum vanille # fruit frais	céleri rémoulade omelette et emmental râpé haricots verts CE2 et pdt petit fromage frais sucré banane	œufs durs mayonnaise sauté de bœuf VBF sauce façon marengo poêlée de légumes et farfalles bûche au lait de mélange grillé pommes	<i>RACLETTE</i> <u>carottes râpées</u> <i>jambon CEC* et cornichon</i> <i>rôti de poulet et cornichon</i> <i>pommes de terre rondes</i> <i>fromage à raclette</i> <i>purée de pomme BIO</i>	salade de maïs (et tomates) cubes de colin d'Alaska sauce citron riz BIO mimolette liégeois parfum vanille
goûters : cake au miel à la coupe local cc <u>produit laitier frais</u> cocktail de fruits au sirop	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits fruit frais	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	goûters : pain au lait petit fromage frais sucré 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 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés ailes de poulet issu de LR trio de légumes BIO et pdt BIO emmental fruit frais	carottes râpées BIO colin d'Alaska pané semoule et ratatouille fromage à tartiner BIO # gélifié parfum vanille	crêpe au fromage rôti de bœuf VBF et ketchup purée de courgettes et de pdt yaourt arôme fruit frais	REPAS DE NOËL	<u>salade de haricots verts</u> lasagnes ricotta épinards yaourt sucré local cc (Pur Perche) fruit frais BIO #
goûters : gaufrette parfum vanille produit laitier frais jus de pommes sans sucre ajouté	goûters : baguette beurre et miel fruit frais produit laitier frais	goûters : <u>biscuit</u> <u>produit laitier frais</u> compote pomme HVE	goûters : baguette confiture produit laitier frais fruit frais	goûters : croissant petit fromage frais arôme sirop de grenadine
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 21 au 24 décembre 2026 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé à la semoule BIO batonnets mozzarella duo carottes et courgettes (ail et persil) fromage frais arôme fruit frais BIO #	chou rouge rémoulade pavé de hoki sauce homardine riz BIO tomates emmental spécialité pomme fraise	laitue iceberg et cubes de fromages émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise beignets de salsifis suisse aux fruits BIO madeleine pépites de chocolat local cc	NOËL médailillon de surimi et sauce cocktail sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices purée de pdt façon aligot yaourt aux fruits mixés litchis frais Friandise	JOYEUX NOËL !
goûters : baguette confiture produit laitier frais spécialité pomme abricot	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré jus d'orange	

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 28 au 31 décembre 2026 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron sauté de porc* sauce paprika <i>sauté de dinde sauce paprika</i> haricots verts CE2 aux oignons et pdt edam fruit frais BIO #	carottes râpées BIO curry de chou-fleur aux pois chiches semoule fromage frais arôme fruit frais	salade de lentilles pilon de poulet rôti brocolis BIO sauce blanche bûche au lait de mélange mousse saveur chocolat	NOUVEL AN tomates cerises <i>duo de la mer (beignets calamars et cubes colin d'Alaska pané) et mayonnaise</i> pommes campagnardes suisse aux fruits BIO chou parfum vanille jus de pomme sans sucre ajouté	BONNE ANNEE !
goûters : madeleine produit laitier frais nectar multifruits	goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes HVE produit laitier frais	goûters : biscuit produit laitier frais fruit frais	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais produit laitier 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