

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 novembre 2026

| LUNDI                                                                        | MARDI                                                                 | MERCREDI                                                                                     | JEUDI                                                                            | VENDREDI                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>carottes râpées BIO</b>                                                   |                                                                       | batonnets mozzarella                                                                         |                                                                                  | salade verte vinaigrette aux oignons                                                |
| émincés de volaille à l'orientale<br><i>bouchées de blé</i>                  | <b>daube de bœuf VBF BIO</b><br><i>garniture provençale</i>           | potée (chipolatas grillées*, lentilles, carottes)<br><br><i>potée (saucisses végétales)</i>  | pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron<br><i>tortilla (1/2 enfant)</i> | <b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé</b>                                    |
| côtes de blettes à la provençale et pdt                                      | semoule et courgettes                                                 |                                                                                              | chou-fleur au gratin                                                             |                                                                                     |
|                                                                              | <b>saint nectaire AOP #</b>                                           |                                                                                              | <b>suisse aux fruit BIO</b>                                                      | fromage frais sucré                                                                 |
| <b>crème dessert parfum vanille BIO local cc</b>                             | fruit frais                                                           | ananas frais                                                                                 | cake aux pépites chocolat local cc à la coupe                                    |                                                                                     |
| <b>goûters :</b><br>baguette<br>beurre et barre chocolat noir<br>fruit frais | <b>goûters :</b><br>pain de mie<br>confiture<br>produit laitier frais | <b>goûters :</b><br>croissant<br>petit fromage frais sucré<br>jus de pomme sans sucre ajouté | <b>goûters :</b><br>baguette<br>fromage tranchette<br>fruit frais                | <b>goûters :</b><br>gaufrette parfum vanille<br>lait nature<br>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                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>paupiette au veau sauce<br/>basquaise</p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes de terre façon<br/>sarladaise</p> <p>tomme à la coupe</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> | <p>palets fromagers emmental</p> <p>haricots verts CE2</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p> | <p>FERIE</p>            | <p>rôti de porc* issu de LR<br/>sauce lyonnaise</p> <p><i>boulettes végétales BBC</i></p> <p><b>duo carottes BIO et<br/>brocolis BIO persillés</b></p> <p>yaourt sucré local cc (Pur<br/>Perche)</p> <p>tarte pomme rhubarbe</p> | <p>betteraves vinaigrette</p> <p>parmentier au thon sauce<br/>blanche</p> <p><i>parmentier végété</i></p> <p>banane</p> |
| <p><b>goûters :</b></p> <p>tranches brioche x2<br/>confiture<br/>produit laitier frais</p>                                                                                                          | <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette<br/>fromage à tartiner<br/>nectar multifruits</p>                          | <p><b>goûters :</b></p> | <p><b>goûters :</b></p> <p>céréales<br/>lait nature<br/>fruit frais</p>                                                                                                                                                          | <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette<br/>pâte à tartiner<br/>compote de poire</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 16 au 20 novembre 2026

| LUNDI                                                                                                                                                                                                   | MARDI                                                                                                                                                                                                                                             | MERCREDI                                                                                                                                                                                                                                           | JEUDI                                                                                                                                                                                                                                           | VENDREDI                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>velouté potiron</p> <p>boulettes végétales BBC</p> <p><b>semoule BIO et légumes<br/>couscous</b></p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b><br/>baguette<br/>confiture<br/>produit laitier frais</p> | <p>carottes râpées</p> <p>poêlée de hoki doré au beurre<br/><i>tortilla (1/2 / enfants)</i></p> <p>julienne de légumes</p> <p><b>yaourt sucré BIO local cc</b></p> <p><b>goûters :</b><br/>pain de mie<br/>fromage tranchette<br/>fruit frais</p> | <p>salade de pépinettes</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup<br/><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p><b>goûters :</b><br/>pain au lait<br/>lait nature<br/>fruit frais</p> | <p>jambalaya* (saucisses<br/>rondelles*, riz, poivrons,<br/>oignons)<br/><i>jambalaya végété</i></p> <p><b>chaource AOP #</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>goûters :</b><br/>marbré<br/>produit laitier frais<br/>jus d'orange</p> | <p><b>nuggets de poulet BIO</b><br/><i>crousti blé</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote de pommes HVE</p> <p><b>goûters :</b><br/>baguette<br/>pâte à tartiner<br/>fruit frais</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 23 au 27 novembre 2026

| LUNDI                                                                        | MARDI                                                                  | MERCREDI                                           | JEUDI                                                             | VENDREDI                                              |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| salade de pdt ciboulette                                                     | <i>SUEDE</i>                                                           | velouté légumes variés                             |                                                                   | céleri rémoulade                                      |
| émincés de poulet issu de LR<br>sauce aux pêches                             | <i>köttbullar (boulettes au<br/>bœuf VBF) sauce crème<br/>d'ailles</i> | pizza royale*                                      |                                                                   | colin d'Alaska sauce<br>armoricaïne                   |
| <i>bouchées de blé façon thai</i>                                            | <i>boulette végétales BBC</i>                                          | <i>pizza fromage</i>                               | <b>tortelloni tomate mozzarella<br/>BIO sauce tomate estragon</b> | <i>garniture provençale</i>                           |
| trio de légumes BIO                                                          | <i>purée de pommes de terre</i>                                        | haricots verts (ail et persil)                     |                                                                   | riz et ratatouille                                    |
|                                                                              | <i>fromage blanc nature BIO<br/>et gelée de groseille</i>              | petit fromage frais arôme                          | yaourt arôme local cc (Pur<br>Perche)                             |                                                       |
| fruit frais                                                                  | <i>tarte aux pommes</i>                                                |                                                    | <b>fruit frais BIO #</b>                                          | gélifié parfum vanille nappé<br>caramel               |
| <b>goûters :</b>                                                             | <b>goûters :</b>                                                       | <b>goûters :</b>                                   | <b>goûters :</b>                                                  | <b>goûters :</b>                                      |
| madeleine nature locale cc<br>yaourt sucré<br>jus de pomme sans sucre ajouté | baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais                          | céréales<br>lait nature<br>spécialité pomme banane | baguette<br>confiture<br>produit laitier frais                    | tranches brioche x2<br>ourson guimauve<br>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