

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>RENTREE SCOLAIRE</b></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p><i>garniture couscous végété</i></p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>fromage ovale</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>sirop de grenadine</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>œuf dur et mayonnaise</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><i>lasagnes ricotta épinards</i></p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette jus de pomme</p>	<p>pastèque</p> <p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p><i>tortilla</i></p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>marbré lait nature fruit frais</p>	<p>boulettes de lentilles corail et patate douce</p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p>cantal AOP #</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>tranches brioches x2 confiture fraise yaourt arôme</p>	<p><b>betteraves BIO</b></p> <p>moules à la crème</p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p><u>pommes campagnardes</u></p> <p>fruit frais</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie barre chocolat lait <u>spécialité pomme banane</u></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

**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 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>falafels et ketchup</i>	garniture chili sin carne	<b>ailles de poulet issu de LR</b> <i>tarte aux poireaux</i>
cordon bleu <i>palets fromagers au chèvre</i>	haché au saumon sauce florentine <i>œufs durs sauce florentine</i>	beignets de chou-fleur	<b>riz BIO</b>	petits pois CE2 (et carottes)
<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>	purée de potiron et de pdt	fromage frais arôme	<b>gouda BIO #</b>	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	<b>crème dessert BIO parfum vanille</b>	fruit frais	banane	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette confiture abricot fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	cake aux pépites de chocolat yaourt sucré <u>fruit frais</u>	baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	madeleine produit laitier frais 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

**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 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>achard de légumes BIO</b> (carottes, chou blanc)</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes</p> <p><b>liégeois parfum chocolat</b></p>	<p>tarte tomate chèvre</p> <p><u>duo de courgettes jaunes</u> (et blé doré)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>merguez sauce orientale <i>galette de légumes façon falafels</i></p> <p>légumes tajine et pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>ananas frais</p>	<p>filet de poulet au jus <i>tortilla</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p><b>edam BIO #</b></p> <p>tarte au flan</p>	<p>taboulé</p> <p>pépites de hoki dorées panées et citron <i>bouchées de blé panées</i></p> <p><b>chou-fleur BIO au gratin</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
carré fraise lait nature et poudre chocolat fruit frais	baguette confiture prune gélifié chocolat	baguette pâte à tartiner fromage frais arôme	céréales lait nature fruit frais	croissant <u>produit laitier frais</u> spécialité pomme poire

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

**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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>AUTOMNE</b></p> <p><b>haché au veau sauce panais</b> <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p><b>trio de légumes d'automne</b> (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</p> <p><b>saint nectaire AOP #</b></p> <p><b>raisin</b></p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p><b>sauté de porc* issu LR</b> <b>sauce paprika</b> <i>crêpe fromage (emmental)</i></p> <p>lentilles (et oignons)</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>pilon de poulet rôti <i>tarte méditerranéenne</i></p> <p><u>haricots plats (et farfalles)</u></p> <p>gouda à la coupe</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>roulade de volaille et cornichon <i>œuf durs mayonnaise</i></p> <p>colin d'alaska sauce provençale <i>garniture provençale végé</i></p> <p><b>riz BIO et ratatouille</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>betteraves BIO vinaigrette</b></p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	pain au lait confiture fraise lait nature	baguette pâte à tartiner 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

**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