

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur		tomates vinaigrette		
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne <i>batonnets mozzarella</i>	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF et cornichon <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végé
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>potée végétarienne</i>	beignets de brocolis	<i>tortellini ricotta épinards sauce crème estragon</i>	<b>semoule BIO</b>
<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>	fromage frais arôme		<b>chaource AOP #</b>	bûche au lait de mélange
	<b>fruit frais BIO #</b>	crème dessert parfum vanille	spécialité pomme fraise	banane
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
tranches brioche x2 gelée groseille lait nature	baguette fromage à tartiner <u>compote pomme</u>	baguette barre chocolat lait fruit frais	adeleine caramel beurre salé local circuit cou petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner <u>lait nature</u>

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 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>daube de bœuf VBF <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p><b>pommes de terre BIO persillées</b></p> <p>camembert</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie confiture prune fromage frais sucré</p>	<p>crêpe au fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p> <p>galette bretonne</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>garniture provençale végé</i></p> <p>blé doré</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de fruit</p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p><b>jambon* CE2</b> <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>endives au gratin et penne</p> <p>fruit frais</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>céréales lait nature compote pomme</p>	<p>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)</p> <p>pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron <i>falafels et ketchup</i></p> <p>purée de butternut et de pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette beurre et miel 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

**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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMÉS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Vaiana	Menu Ratatouille	Menu Belle et Clochard	Menu Chicken Run	Menu Pumbaa
cubes de colin d'Alaska sauce curry coco	velouté poireaux pdt	tomates mozarella	<b>nuggets BIO</b>	salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, cornichon, mayonnaise)
garniture chili sin carne	omelette à la ciboulette	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	bouchées de blé pané	salade écolière (pdt, tomate, cornichon)
<b>riz BIO</b>	blé doré et ratatouille	spaghetti	duo petits pois et maïs	rôti de porc* sauce marrons et pommes
yaourt BIO parfum vanille	tourteau fromager	raisin blanc	crème anglaise	tarte aux poireaux
<b>ananas frais BIO #</b>			œuf à la neige	duo flageolets et carottes
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
rocher coco local circuit court petit fromage frais arôme nectar de fruits exotiques	baguette barre chocolat lait fruit frais	baguette pâte à tartiner spécialité pomme cassis	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	cake aux écorces d'orange à la coupe local circuit court fromage frais nature miel

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