

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	REPAS FROID	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage		pâté coupelle de volaille (réserve) <i><u>betteraves mimosa</u></i>
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs BIO et mayonnaise	pilon de poulet rôti	rôti de porc* issu de LR froid	beignets de calamars et citron
ravioli aux légumes (réserves)		tarte tomate chèvre	saucisses végétales	garniture espagnole végétale
	taboulé	courgettes provençales	lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
suisse aux fruits BIO	yaour sucré local cc (pur Perche)		cantal AOP #	
	brownie individuel	fruit frais	compote de pommes (réserves)	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2 barre chocolat lait spécialité pomme banane	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette pâte à tartiner jus d'orange	marbré lait nature fruit frais	baguette gelée de fruit 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 29 juin au 03 juillet 2026

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

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