

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon rôti de porc* issu de LR sauce brune <i>boulettes de blé façon thai</i> trio de légumes BIO et pdt BIO crème dessert BIO parfum chocolat local cc	moussaka au bœuf VBF <i>chili sin carne</i> riz crème anglaise gâteau chocolat	garniture pois chiches et épinards crème de curry semoule saint nectaire AOP # fruit frais BIO #	salade écolière (pdt, tomates, cornichon) cubes de colin d'Alaska sauce agrumes <i>tarte provençale</i> beignets de brocolis yaourt parfum vanille BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait lait nature fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré jus'd'orange	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque lasagnes ricotta épinards croc lait BIO #	paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i> frites petit fromage frais arôme fruit frais BIO #	rillettes au thon <i>œuf dur et mayonnaise</i> sauté de porc* sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i> lentilles CE2 fruit frais	nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé</i> purée de céleri CE2 et pdt fromage frais sucré gaufrette parfum vanille	taboulé (à la semoule BIO) beignets de calamars et citron <i>palets fromagers emmental</i> courgettes à la provençale yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)
goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré jus de pomme	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop

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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		batonnets mozzarella	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN	
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate	rôti de poulet froid et ketchup	chili con carne au bœuf VBF	crousti blé
carottes et pois chiches à la catalane	cassoulet aux saucisses végétales	omelette et emmenal	chili sin carne	
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	riz BIO	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	chaource AOP #		coque fromagère	suisse aux fruits BIO
	fruit frais BIO #	fruit frais	churros	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette	madeleine	baguette	baguette	brioche tranches x2
barre chocolat au lait	produit laitier frais	fromage tranchette	barre chocolat noir et beurre	gelée de fruit
fruit frais	<u>fruit frais</u>	compote pomme HVE	fruit frais	lait nature

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange		salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis BIO (ail et persil)	boulettes de blé façon thai	tortilla (1/2 enfant)	œufs durs et mayonnaise	palets fromagers chèvre
	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	salade froide de mezze penne au curry	julienne de légumes et pdt
	bûche au lait de mélange		camembert	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	cerises	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop	pain de mie confiture produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pomme	baguette fromage à tartiner 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