

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre			
pilon de poulet rôti sauce américaine bouchées de blé	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <u>œufs durs BIO et mayonnaise</u>			
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt			
fromage frais sucré				
	fruit frais			
goûters : cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters : petit fromage frais arôme madeleine caramel beurre salé local circuit court	goûters : gélifié parfum vanille nappé caramel	goûters : yaourt BIO parfum vanille fruit frais BIO #

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 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	crousti cantal AOP	concombres aux olives	sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	chou-fleur CE2 sauce blanche	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	boulettes de blé façon thaï	quenelles nature sauce citron
saucisses végétales	suisse aux fruits BIO	riz à l'oriental végé	haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
pdt et chou choucroute	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	edam individuel	tomme à la coupe
yaourt arôme				liégeois parfum chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant	baguette	baguette	gaufrette parfum chocolat	baguette
petit fromage frais sucré	barres chocolat lait	pâte à tartiner	<u>compote</u>	gelée groseille
nectar multifruits	fruit frais	fruit frais	lait nature	fromage frais sucré

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 mars 2026

LUNDI

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR
sauce créole

galette de légumes façon ratatouille

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
compote

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végé

*crème dessert saveur
pistache*

goûters :

brioche tranches x2
produit laitier frais
sirop de menthe

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d' Alaska sauce
crémeuse

tarte aux 3 fromages

beignets de légumes

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

JEUDI

saucisses * sauce rougail

chili sin carne

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

céréales
lait nature
spécialité pomme framboise

VENDREDI

falafels et sauce blanche
froide ciboulette

julienne de légumes (carottes,
courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

goûters :

baguette
pâte 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* issu de LR sauce robert	pâté de foie* et cornichon terrine de légumes	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	poêlée de hoki doré au beurre
bouchées de blé	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	tortilla
brocolis persillés et pdt	crêpe aux champignons	<u>omelette BIO</u>	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #	petit fromage frais arôme		fruit frais
goûters : baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	goûters : moelleux citron produit laitier frais sirop de grenade	goûters : baguette barre chocolat au lait <u>produit laitier frais</u>	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain chocolat produit laitier frais jus de pomme

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