

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	<u>concombres vinaigrette</u>		laitue iceberg	macédoine
paupiette au veau sauce façon marengo	<u>ravioli aux légumes</u>		garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada à la volaille</i>	<u>cubes de colin d'Alaska</u> <u>sauce florentine</u>
haricots verts CE2 (ail et persil)			riz BIO	semoule
yaourt sucré BIO local circuit court	croc lait BIO		petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
fruit frais	compote de pomme HVE		fruit frais	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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté poireaux et pdt	betteraves vinaigrette		falafels	<u>laitue iceberg</u>
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	crêpe au fromage		rôti de porc* issu de LR froid <i>rôti de poulet froid</i>	hoki pané et citron
trio de légumes BIO	purée de topinambour et de pdt		pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert	fromage frais sucré		yaourt arôme local cc (Pur Perche)	fromage à tartiner BIO #
lingot marbré local cc	fruit frais		fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc

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 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE	LE FAR-WEST		L'EGYPTE DES PHARAONS	LA PREHISTOIRE
velouté de légumes BIO et croutons	laitue iceberg vinaigrette mexicaine		concombres vinaigrette au cumin	batonnets de carottes crues
sauté de porc* sauce façon cameline sauté de dinde sauce façon cameline	chili con carne de bœuf VBF BIO		garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari	pilon de poulet rôti
pommes campagnardes			riz BIO et coquillettes BIO	purée de panais et de pdt
gouda	petit fromage frais sucré		fromage frais nature et sucre	bleu
poire	cookies local cc		madeleine au miel	raisin

--	--	--	--	--

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