

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>melon</p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>gouda BIO #</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>	<p>concombres et cubes de feta</p> <p>moussaka au bœuf VBF</p> <p>riz</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>œuf dur et mayonnaise</p> <p>garniture pois chiches et épinards crème de curry</p> <p>semoule</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce agrumes</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt arôme</p> <p>banane</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

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	macédoine	rillettes au thon	carottes râpées BIO	taboulé (à la semoule BIO)
lasagnes ricotta épinards	paupiette au veau sauce façon marengo	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	nuggets de poulet BIO	beignets de calamars et citron
croc lait BIO #	pommes rissolées	lentilles CE2	purée de céleri CE2 et pdt	courgettes à la provençale
compote pomme HVE	petit fromage frais arôme	camembert	fromage frais sucré	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)
	fruit frais BIO #	fruit frais	gaufrette parfum vanille	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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg	batonnets mozzarella	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small> tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</i>	rôti de poulet froid et ketchup	chili con carne au bœuf VBF	crousti blé
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	riz BIO	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers	yaourt arôme	coque fromagère	suisse aux fruits BIO
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO #	fruit frais	beignet	banane

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	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID betteraves BIO vinaigrette	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 (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i> salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	montcendre	camembert	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	cerises	cake au chocolat à la coupe 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