

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>melon</p> <p>émincés de poulet sauce façon normande <small>émincés nature soja et die bio sauce façon normande</small></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>edam à la coupe</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>salade de pois chiches (et tomates)</p> <p>axoa de bœuf VBF haché <small>garniture de lentilles à la tomate</small></p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>falafels et sauce blanche froide</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>marbré</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus d'orange</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

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 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon pastèque	tomates BIO vinaigrette à la menthe	accras <i>tarte méditerranéenne</i>	REPAS MEDIEVAL <i>pâté forestier* et cornichon</i> <i>terrine de légumes</i>	concombres vinaigrette
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>bouchées de blé pané</i>	haché au cabillaud <i>crêpe emmental</i>	sauté de bœuf VBF sauce strogonoff <i>tortilla</i>	pilon de poulet rôti <i>omelette</i>	céleri rémoulade au paprika
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	purée de panais et pdt	riz BIO
edam BIO	yaourt BIO parfum vanille	fromage à tartiner nature	fromage blanc nature + miel	suisse aux fruits BIO
gélifié parfum vanille nappé caramel gélifié parfum chocolat	fruit frais au choix	fruit frais	grillé aux pommes	fruit frais au choix
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature ananas au sirop	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 nectar multifruits

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

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 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	radis et beurre	melon	REPAS FROID	betteraves vinaigrette moutarde ancienne
	achard de légumes (carottes, chou blanc)	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>tomates vinaigrette</i>	macédoine
	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	boulettes de soja sauce tomate	<i>œufs dur mayonnaise</i>	colin d'Alaska pané et citron
	<i>garniture couscous végété</i>	pommes campagnardes	<i>salade froide de coquillettes (coquillettes,</i>	<i>tarte chèvre tomate</i>
	semoule et ratatouille	gouda	<i>chaource AOP</i>	épinards au gratin et pdt
	yaourt BIO parfum vanille	spécialité pommes passion	cerises	fromage frais sucré
	fruit frais			fromage frais arôme
	au choix			fruit frais
				au choix
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pompon saveur chocolat lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner jus de pommes	croissant ourson guimauve petit fromage frais arôme	baguette confiture prune produit laitier frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>melon</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>batonnets mozzarella</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner au choix</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p>mousse citron</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>garniture mexicaine végété</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale coulommiers</p> <p>fruit frais au choix</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la sauce blanche)</p> <p><i>parmentier végété aux lentilles</i></p> <p>carré de l'est</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>gouters :</p> <p>baguette barre chocolat au lait fruit frais</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p><i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>cake aux pommes saveur canelle local circuit court</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>lentilles aux lardons de volaille</p> <p>salade de maïs</p> <p>paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i></p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters :</p> <p>brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier frais</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

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 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>émincés de poulet sauce façon normande <small>émincés nature suju et die bio sauce façon normande</small></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p>axoa de bœuf VBF haché <small>garniture de lentilles à la tomate</small></p> <p>pommes façon sarladaises</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de pommes de terre ciboulette</p> <p>falafels et sauce blanche froide</p> <p>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>FERIE</p>	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>	<p>céréales lait nature compote pomme HVE</p>	<p>marbré produit laitier frais jus d'orange</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

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 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates BIO vinaigrette à la menthe	accras	REPAS MEDIEVAL	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce strogonoff	<i>pilon de poulet rôti</i>	beignets de calamar et citron
<i>bouchées de blé pané</i>	<i>crêpe emmental</i>	<i>tortilla</i>	<i>omelette</i>	
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	<i>purée de panais et pdt</i>	riz BIO
	yaourt BIO parfum vanille		<i>fromage blanc nature + miel</i>	suisse aux fruits BIO
gélifié parfum vanille nappé caramel		fruit frais	<i>grillé aux pommes</i>	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	moelleux parfum vanille local circuit court lait nature ananas au sirop	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 nectar multifruits

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

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 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>garniture couscous végété</i>	melon rôti de bœuf VBF et ketchup <i>boulettes de soja sauce tomate</i>	REPAS FROID <i>œufs dur mayonnaise</i>	colin d'Alaska pané et citron <i>tarte chèvre tomate</i>
	semoule et ratatouille yaourt BIO parfum vanille	pommes campagnardes gouda	<i>salade froide de coquillettes (coquillettes, chaource AOP)</i> cerises	épinards au gratin et pdt fromage frais sucré fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	pompon saveur chocolat lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner jus de pommes	croissant ourson guimauve petit fromage frais arôme	baguette confiture prune produit laitier frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>batonnets mozzarella</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail</p> <p><i>garniture mexicaine végété</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la sauce blanche)</p> <p><i>parmentier végété aux lentilles</i></p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p><i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p>	<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p><i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i></p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>céréales lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>baguette barre chocolat au lait fruit frais</p>	<p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	