

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre		carottes râpées	velouté légumes verts
pilon de poulet rôti sauce américaine	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise		colin d'Alaska pané et citron	mezze penne végété à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt		petits pois CE2	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais sucré	mimolette		gouda BIO #	fruit frais BIO #
fruit frais	fruit frais		gélifié parfum vanille nappé caramel	

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	œufs dur et mayonnaise		salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>	palets fromagers emmental		sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO		edam individuel	tomme à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise		fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry	<b>MENU Irlande Saint Patrick</b> <i>salade verte vinaigrette à la menthe</i>		betteraves vinaigrette mimosa	salade de pépinettes printanière
émincés de poulet issu de LR sauce créole	<i>shepherd's pie au bœuf VBF</i>		saucisses * sauce rougail <i>saucisses de volaille sauce rougail</i>	falafels et sauce blanche froide ciboulette
haricots verts BIO (échalote et persil)			riz et haricots rouges (séparés)	julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	<i>bûche au lait de mélange</i>		fromage à tartiner	<b>gouda BIO #</b>
fruit frais	<i>crème dessert saveur pistache</i>		<b>banane BIO #</b>	éclair parfum chocolat

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
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne		garniture provençale végété	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes		semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe		yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #		lingot marbré local circuit court	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