

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine <i>bouchées de blé</i></p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters : cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature</p>	<p>palets fromagers chèvre</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>œuf durs et mayonnaise</i></p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette ciboulette</p> <p>pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p> <p>goûters : céréales lait nature fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>gouda BIO #</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p>goûters : baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>velouté légumes verts</p> <p>mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	œufs dur et mayonnaise	concombres aux olives	salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>saucisses végétales</i>	palets fromagers emmental	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash <i>boulettes de blé façon thai</i>	haché au saumon sauce citron <i>quenelles nature sauce citron</i>
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche	<i>riz à l'oriental végété</i>	haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	carré de l'est	edam individuel	tomme à la coupe
yaourt sucré	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	saint paulin	emmental à la coupe
fruit frais au choix	biscuit carré pomme		fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant petit fromage frais sucré nectar multifruits	baguette barres chocolat lait fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	baguette gelée groseille 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) <u>salade de mezze penne au curry</u>	MENU Irlande Saint Patrick salade verte vinaigrette à la menthe	velouté poireaux et pdt	betteraves vinaigrette mimosa	salade de pépinettes printanière
émincés de poulet issu de LR sauce créole	shepherd's pie au bœuf VBF	cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse	salade de maïs (et tomate)	falafels et sauce blanche froide ciboulette
galette de légumes façon ratatouille	shepherd's pie végété	tarte aux 3 fromages	saucisses * sauce rougail	julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)
haricots verts BIO (échalote et persil)		beignets de légumes	chili sin carne	
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	riz et haricots rouges (séparés)	gouda BIO #
fruit frais au choix	crème dessert saveur pistache	fruit frais	fromage à tartiner au choix	éclair parfum chocolat éclair parfum vanille
goûters : pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	goûters : brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe	goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	goûters : céréales lait nature spécialité pomme framboise	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
carottes râpées céleri sauce cocktail rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>bouchées de blé</i> brocolis persillés et pdt camembert fromage ovale mousse chocolat mousse citron goûters : baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	pâté de foie* et cornichon <u>terriner de légumes</u> émincés de poulet sauce à l'indienne <i>crêpe aux champignons</i> lentilles CE2 aux carottes edam à la coupe coulommiers fruit frais BIO # goûters : moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois) cheeseburger VBF <i>crousti'blé</i> frites et ketchup petit fromage frais arôme ananas frais goûters : baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	chou blanc rémoulade laitue iceberg garniture provençale végé semoule BIO yaourt BIO sucré local circuit court lingot marbré local circuit court cake lingot fruits local circuit court goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	velouté de légumes BIO <i>poêlée de hoki doré au beurre</i> <i>tortilla (1/2 enfant)</i> épinards sauce blanche et riz fromage croc lait BIO # fruit frais au choix 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 :

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
RAV = Race à Viande

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 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine <i>bouchées de blé</i></p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>palets fromagers chèvre</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>œuf durs et mayonnaise</i></p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p>pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p>	<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p>mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>cake pépites chocolat à la coupe local cc</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de pomme</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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>rôti de porc* et saucisse strasbourg *</p> <p><i>saucisses végétales</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit gaillardise saveur fraise</p>	<p>concombres aux olives</p> <p>riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab</p> <p>spécialité pomme abricot</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce goulash</p> <p><i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>haricots plats et pdt</p> <p>edam individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>haché au saumon sauce citron</p> <p><i>quenelles nature sauce citron</i></p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>croissant</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>gaufrette parfum chocolat</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>fromage frais sucré</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 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce créole</p> <p>galette de légumes façon ratatouille</p> <p>haricots verts BIO (échalote et persil)</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p>MENU Irlande Saint Patrick</p> <p>salade verte vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF</p> <p>shepherd's pie végété</p> <p>crème dessert saveur pistache</p>	<p>velouté poireaux et pdt</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse</p> <p>tarte aux 3 fromages</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fruit frais</p>	<p>saucisses * sauce rougail</p> <p>chili sin carne</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane BIO #</p>	<p>falafels et sauce blanche froide ciboulette</p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p>gouda BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus d'orange</p>	<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise gélifié parfum vanille</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit 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
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
	pâté de foie* et cornichon <i>terrines de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
<i>bouchées de blé</i>	<i>crêpe aux champignons</i>	<i>crousti'blé</i>		tortilla (1/2 enfant)
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert		petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #			fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais	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