

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

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

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 *	palets fromagers emmental	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	salade de pois chiches	haché au saumon sauce citron
saucisses végétales	chou-fleur CE2 sauce blanche	riz à l'oriental végé	sauté de bœuf VBF sauce goulash	quenelles nature sauce citron
pdt et chou choucroute	suisse aux fruits BIO	carré de l'est	boulettes de blé façon thaï	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	haricots plats et pdt	tomme à la coupe
yaourt sucré	biscuit carré pomme	goûters :	edam individuel	emmental à la coupe
fruit frais		goûters :	saint paulin	liégeois parfum chocolat
au choix		goûters :	fruit frais BIO #	liégeois parfum vanille
goûters :		goûters :	goûters :	goûters :
croissant	baguette	baguette	gaufrette parfum chocolat	baguette
petit fromage frais sucré	barres chocolat lait	pâte à tartiner	cocktail de fruits au sirop	gelée groseille
nectar multifruits	fruit frais	fruit frais	lait nature	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

salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR
sauce créole
galette de légumes façon ratatouille

haricots verts BIO (échalote et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

fruit frais
au choix

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
jus d'orange

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végé

bûche au lait de mélange

crème dessert saveur pistache

goûters :

brioche tranches x2
produit laitier frais
sirop de menthe

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse

tarte aux 3 fromages

beignets de légumes

fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

salade de maïs (et tomate)

saucisses * sauce rougail

chili sin carne

riz et haricots rouges (séparés)

fromage à tartiner
au choix

banane BIO #

goûters :

céréales
lait nature
spécialité pomme framboise

VENDREDI

salade de pépinettes printanière

falafels et sauce blanche froide ciboulette

julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat
éclair parfum vanille

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	pâté de foie* et cornichon	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
céleri sauce cocktail	<u>terrine de légumes</u>	cheeseburger VBF	laitue iceberg	poêlée de hoki doré au beurre
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne	crousti'blé	garniture provençale végé	tortilla (1/2 enfant)
bouchées de blé	crêpe aux champignons	frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
camembert	edam à la coupe	ananas frais	lingot marbré local circuit court	fruit frais
fromage ovale	coulommiers		cake lingot fruits local circuit court	au choix
mousse chocolat	fruit frais BIO #			goûters :
mousse citron				pain chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	produit laitier frais
baguette	moelleux citron	baguette	baguette	jus de pomme
confiture abricot	produit laitier frais	barre chocolat au lait	fromage à tartiner	
petit fromage frais arôme	sirop de grenade	pêche au sirop	fruit frais	

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
RAV = Race à Viande
LR = issu de Label Rouge

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

= 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

taboulé
pilon de poulet rôti sauce américaine
bouchées de blé

trio de légumes BIO

fromage frais sucré

goûters :

cake pépites chocolat à la coupe local cc
compote pomme HVE
lait nature

MARDI

palets fromagers chèvre
rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise
œuf durs et mayonnaise

purée de potiron et de pdt

fruit frais

goûters :

baguette
pâte à tartiner
produit laitier frais

MERCREDI

pizza royale*
pizza fromage (emmental)
duo de courgettes jaune et verte persillées
petit fromage frais arôme
madeleine caramel beurre salé local circuit court

goûters :

céréales
lait nature
fruit frais

JEUDI

carottes râpées
colin d'Alaska pané et citron
tortilla (1/2 enfant)
petits pois CE2
gélifié parfum vanille nappé caramel

goûters :

baguette
beurre et miel
fruit frais

VENDREDI

mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais BIO

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

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

 salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

 émincés de poulet issu de LR
sauce créole

galette de légumes façon ratatouille

 haricots verts BIO (échalote
et persil)

 yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

goûters :

 pain de mie
fromage à tartiner
jus d'orange

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

 salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végé

 crème dessert saveur
pistache

goûters :

 brioche tranches x2
produit laitier frais
sirop de menthe

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

 cubes de colin d'Alaska sauce
crémeuse

tarte aux 3 fromages

beignets de légumes

fruit frais

goûters :

 baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

JEUDI

saucisses * sauce rougail

chili sin carne

 riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO

goûters :

 céréales
lait nature
spécialité pomme framboise

VENDREDI

 falafels et sauce blanche
froide ciboulette

 julienne de légumes (carottes,
courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

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

rôti de porc* issu de LR
sauce robert

bouchées de blé

brocolis persillés et pdt

camembert

mousse chocolat

goûters :

baguette
confiture abricot
petit fromage frais arôme

MARDI

pâté de foie* et cornichon
terrine de légumesémincés de poulet sauce à
l'indienne

crêpe aux champignons

lentilles CE2 aux carottes

fruit frais BIO #

goûters :

moelleux citron
produit laitier frais
sirop de grenade

MERCREDI

salade arlequin (tomate, maïs,
petits pois)

cheeseburger VBF

crousti'blé

frites et ketchup

petit fromage frais arôme

goûters :

baguette
barre chocolat au lait
pêche au sirop

JEUDI

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

semoule BIO

yaourt BIO sucré local
circuit court

goûters :

baguette
fromage à tartiner
fruit frais

VENDREDI

poêlée de hoki doré au beurre

tortilla (1/2 enfant)

épinards sauce blanche et riz

fromage croc lait BIO #

fruit frais

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 :

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