

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</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</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p>pizza royale*</p> <p><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</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>
<p>goûters :</p> <p>cake pépites chcolat à la coupe local cc</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</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>rôti de poulet et saucisse volaille</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>crousti cantal AOP</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>haricots plats et pdt</p> <p>edam individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>haché au saumon sauce citron</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>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>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>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>crème dessert saveur pistache</p>	<p>velouté poireaux et pdt</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fruit frais</p>	<p>saucisses * sauce rougail</p> <p>saucisses de volaille sauce rougail</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane BIO #</p>	<p>pavé de colin d'alaska sauce crème 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</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise gélifié parfum vanille</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature</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>pâté de volaille et cornichon</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
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	baguette barre chocolat au lait <u>produit laitier frais</u>	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat produit laitier 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