

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI

 taboulé
 pilon de poulet rôti sauce américaine

trio de légumes BIO

fromage frais sucré

goûters :

 cake pépites chocolat à la coupe local cc
 compote pomme HVE

MARDI

 palets fromagers chèvre
 rôti de bœuf VBF froid 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

JEUDI

 carottes râpées
colin d'Alaska pané et citron

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 *	crousti cantal AOP	concombres aux olives	sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
rôti de poulet et saucisse volaille	chou-fleur CE2 sauce blanche	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
pdt et chou choucroute	suisse aux fruits BIO	spécialité pomme abricot	edam individuel	tomme à la coupe
yaourt arôme	biscuit gaillardise saveur fraise		fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant	baguette	baguette	gaufrette parfum chocolat	baguette
petit fromage frais sucré	barres chocolat lait	pâte à tartiner	lait nature	gelée groseille
	fruit frais	fruit frais		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
<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><u>pavé de colin d'alaska sauce crème ciboulette</u></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

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i> brocolis persillés et pdt camembert mousse chocolat	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> émincés de poulet sauce à l'indienne lentilles CE2 aux carottes	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois) cheeseburger VBF frites et ketchup petit fromage frais arôme	chou blanc rémoulade garniture provençale végé semoule BIO yaourt BIO sucré local circuit court	poélée de hoki doré au beurre épinards sauce blanche et riz fromage croc lait BIO # fruit frais
goûters : baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	goûters : moelleux citron produit laitier frais	goûters : baguette barre chocolat au lait <u>produit laitier frais</u>	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : 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

pdt = pomme de terre