

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	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i>	colin d'Alaska pané et citron	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 chcolat à la coupe local cc compote pomme HVE	goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters : céréales lait nature	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 * <i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>	crousti cantal AOP	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	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	carré de l'est	edam individuel	tomme à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
goûters : croissant petit fromage frais sucré	goûters : baguette barres chocolat lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : gaufrette parfum chocolat lait nature	goûters : 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) salade de mezze penne au curry émincés de poulet issu de LR sauce créole haricots verts BIO (échalote et persil) yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais goûters : pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	MENU Irlande Saint Patrick salade verte vinaigrette à la menthe shepherd's pie au bœuf VBF bûche au lait de mélange crème dessert saveur pistache goûters : brioche tranches x2 produit laitier frais	velouté poireaux et pdt cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse beignets de légumes fromage frais sucré fruit frais goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	betteraves vinaigrette mimosa saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail riz et haricots rouges (séparés) fromage à tartiner banane BIO # goûters : céréales lait nature	salade de pépinettes printanière pavé de colin d'alaska sauce crème 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	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	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	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	lingot marbré local circuit court	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