

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon pastèque rôti de porc* issu de LR sauce brune <i>boulettes de blé façon thaï</i> trio de légumes BIO et pdt BIO gouda BIO # crème dessert parfum chocolat	concombres et cubes de feta moussaka au bœuf VBF <i>chili sin carne</i> riz crème anglaise gâteau chocolat	œuf dur et mayonnaise garniture pois chiches et épinards crème de curry semoule saint nectaire AOP # fruit frais BIO #	salade écolière (pdt, tomates, cornichon) salade de mezze penne aux crudités cubes de colin d'Alaska sauce agrumes <i>tarte provençale</i> beignets de brocolis yaourt arôme banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait lait nature fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré jus d'orange	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque melon lasagnes ricotta épinards croc lait BIO # compote pomme HVE spécialité pomme pruneaux goûters : céréales lait nature fruit frais	macédoine salade de maïs (et tomates) paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes rissolées petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré fruit frais BIO # goûters : baguette confiture produit laitier frais	rillettes au thon <i>œuf dur et mayonnaise</i> sauté de porc* sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i> lentilles CE2 camembert fruit frais goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré jus de pomme	carottes râpées BIO nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé</i> purée de céleri CE2 et pdt fromage frais sucré fromage frais arôme gaufrette parfum vanille gaufrette parfum chocolat goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	taboulé (à la semoule BIO) beignets de calamars et citron <i>palets fromagers emmental</i> courgettes à la provençale yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais au choix goûters : baguette pâte à tartiner <u>spécialité pomme poire</u>

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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon pastèque hoki doré au beurre carottes et pois chiches à la catalane semoule et ratatouille fromage à tartiner BIO # liégeois parfum vanille liégeois parfum chocolat goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	laitue iceberg céleri rémoulade cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate cassoulet aux saucisses végétales coulommiers fruit frais BIO # goûters : madeleine produit laitier frais sirop de grenadine	batonnets mozzarella rôti de poulet froid et ketchup omelette et emmental trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil) yaourt arôme fruit frais goûters : baguette fromage tranchette compote pomme HVE	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN tomates vinaigrette à la mexicaine chili con carne au bœuf VBF chili sin carne riz BIO coque fromagère beignet goûters : baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	concombres vinaigrette coleslaw tarte au saumon crousti blé duo haricots verts et beurre suisse aux fruits BIO banane goûters : brioche tranches x2 gelée de fruit lait nature

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange radis beurre pizza tomate fromage brocolis (ail et persil) fromage frais arôme fromage frais sucré fruit frais au choix goûters : baguette pâte à tartiner <u>compote de pommes</u>	pâté de campagne* et cornichon terriner de légume et mayonnaise émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce boulettes de blé façon thai purée de courgettes CE2 et pdt bûche au lait de mélange gouda à la coupe fruit frais BIO # goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	salade tricolore (tomates, maïs, concombres) haché au cabillaud sauce oseille tortilla (1/2 enfant) blé doré et épinards sauce blanche montcendre mousse chocolat au lait goûters : céréales lait nature fruit frais	REPAS FROID betteraves BIO vinaigrette jambon*CEC et mayonnaise œufs durs et mayonnaise salade froide de coquillettes BIO au curry camembert cerises goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pomme	pastèque melon sauté de boeuf VBF sauce bohémienne palets fromagers chèvre julienne de légumes et pdt yaourt BIO sucré local cc cake au chocolat à la coupe local cc goûters : baguette fromage 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 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon rôti de porc* issu de LR sauce brune <i>boulettes de blé façon thaï</i> trio de légumes BIO et pdt BIO crème dessert parfum chocolat	moussaka au bœuf VBF <i>chili sin carne</i> riz crème anglaise gâteau chocolat	garniture pois chiches et épinards crème de curry semoule saint nectaire AOP # fruit frais BIO #	salade écolière (pdt, tomates, cornichon) cubes de colin d'Alaska sauce agrumes tarte provençale beignets de brocolis yaourt arôme
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait lait nature fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré jus d'orange	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque lasagnes ricotta épinards croc lait BIO #	paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes rissolées petit fromage frais arôme fruit frais BIO #	rillettes au thon <i>œuf dur et mayonnaise</i> sauté de porc* sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i> lentilles CE2 fruit frais	nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé</i> purée de céleri CE2 et pdt fromage frais sucré gaufrette parfum vanille	taboulé (à la semoule BIO) beignets de calamars et citron <i>palets fromagers emmental</i> courgettes à la provençale yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)
goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré jus de pomme	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner <u>spécialité pomme poire</u>

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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		batonnets mozzarella	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN	
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate cassoulet aux saucisses végétales	rôti de poulet froid et ketchup omelette et emmental	chili con carne au bœuf VBF chili sin carne	<u>tarte au saumon</u> crousti blé
carottes et pois chiches à la catalane		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)		duo haricots verts et beurre
semoule et ratatouille			riz BIO	
fromage à tartiner BIO #	coulommiers		coque fromagère	suisse aux fruits BIO
	fruit frais BIO #	fruit frais	beignet	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	madeleine produit laitier frais sirop de grenadine	baguette fromage tranchette compote pomme HVE	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	brioche tranches x2 gelée de fruit lait nature

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange		salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	<i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>tortilla (1/2 enfant)</i>	<i>œufs durs et mayonnaise</i>	<i>palets fromagers chèvre</i>
	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
	bûche au lait de mélange		camembert	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	cerises	
goûters : baguette pâte à tartiner <u>compote de pommes</u>	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pomme	goûters : baguette fromage 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