

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	REPAS FROID <i>melon</i>	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage	concombres vinaigrette	pâté coupelle de volaille (réserve)
ravioli au bœuf VBF (réserves)	<i>œufs durs et mayonnaise</i>	pilon de poulet rôti	rôti de porc* issu de LR froid <i>rôti de poulet froid</i>	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
suisse aux fruits BIO	<i>taboulé</i>	<u>beignets de légumes</u>	lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
fruit frais	<i>yaourt sucré local cc (pur Perche)</i>	fromage frais sucré	cantal AOP #	edam BIO #
goûters : brioche tranches x2 spécialité pomme banane	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner jus d'orange	goûters : marbré fruit frais	goûters : baguette gelée de fruit produit laitier frais
	<i>brownie individuel</i>	fruit frais	compote de pommes (réserves)	banane

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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et poivron) tarte 3 fromages trio de légumes BIO petit fromage frais sucré fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner <u>compote de pommes</u>	<i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i> <i>tomates vinaigrette aux oignons</i> <i>émincés de volaille façon kebab</i> <i>frites et ketchup</i> <i>yaourt parfum vanille BIO</i> <i>pastèque</i> goûters : baguette fromage tranchette sirop de grenadine	médailillon de surimi et sauce cocktail filet de poulet sauce indienne petits pois CE2 carré de l'est gélifié parfum vanille nappé caramel goûters : pain au lait fruit frais	<u>carottes râpées</u> daube de bœuf VBF haricots verts et beurre (ail et persil) yaourt arôme madeleine locale cc goûters : céréales lait nature	melon tortelloni au saumon sauce crème ciboulette fromage à tartiner purée de pommes BIO goûters : biscuit individuel ourson guimauve

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