

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	moussaka au bœuf VBF	garniture pois chiches et épinards crème de curry	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)
	rôti de porc* issu de LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>			cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	semoule	beignets de brocolis
		crème anglaise	saint nectaire AOP #	yaourt parfum vanille BIO
	crème dessert BIO parfum chocolat local cc	gâteau chocolat	fruit frais BIO #	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré	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
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>croc lait BIO #</p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>sauté de porc* sauce dijonnaise</p> <p><i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>fruit frais</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBV = 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	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small>	
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</i>	rôti de poulet froid et ketchup	<i>chili con carne au bœuf VBF</i>	crousti blé
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	<i>riz BIO</i>	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	chaource AOP #		<i>coque fromagère</i>	suisse aux fruits BIO
	fruit frais BIO #	fruit frais	<i>churros</i>	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	madeleine produit laitier frais	baguette fromage tranchette compote pomme HVE	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	brioche tranches x2 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
<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>pizza tomate fromage</p> <p>brocolis BIO (ail et persil)</p> <p>fruit frais</p>	<p>émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce</p> <p>purée de courgettes CE2 et pdt</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade tricolore (tomates, maïs, concombres)</p> <p>haché au cabillaud sauce oseille</p> <p>blé doré et épinards sauce blanche</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>jambon*CEC et mayonnaise</p> <p>rôti de poulet froid et mayonnaise</p> <p>salade froide de mezze penne au curry</p> <p>camembert</p> <p>cerises</p>	<p>pastèque</p> <p>sauté de boeuf VBF sauce bohémienne</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>yaourt BIO sucré local cc</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie confiture produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>pain chocolat petit fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBV = 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