

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	concombres et cubes de feta	œuf dur et mayonnaise	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)
	rôti de porc* issu de LR sauce brune	moussaka au bœuf VBF	garniture pois chiches et épinards crème de curry	cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	rôti de poulet sauce brune			
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	semoule	beignets de brocolis
	saint paulin individuel	crème anglaise	saint nectaire AOP #	yaourt parfum vanille BIO
	crème dessert BIO parfum chocolat local cc	gâteau chocolat	fruit frais BIO #	banane
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><b>croc lait BIO #</b></p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>rillettes au thon</p> <p>sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p><b>taboulé (à la semoule BIO)</b></p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette confiture produit laitier frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></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	laitue iceberg	batonnets mozzarella	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small> tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
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	<b>chili con carne au bœuf VBF</b>	crousti blé
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	<b>riz BIO</b>	duo haricots verts et beurre
<b>fromage à tartiner BIO #</b>	<b>chaource AOP #</b>	yaourt arôme	<b>coque fromagère</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>
liégeois parfum vanille	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais	<b>churros</b>	banane
<b>goûters :</b> baguette barre chocolat au lait fruit frais	<b>goûters :</b> madeleine produit laitier frais	<b>goûters :</b> baguette fromage tranchette compote pomme HVE	<b>goûters :</b> baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	<b>goûters :</b> 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
carottes râpées à l'orange	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	<b>REPAS FROID</b> <b>betteraves BIO vinaigrette</b>	pastèque
pizza tomate fromage	<b>émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce</b>	haché au cabillaud sauce oseille	<b>jambon*CEC et mayonnaise</b>	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
<b>brocolis BIO (ail et persil)</b>	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i> <b>salade froide de mezze penne au curry</b>	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	montcendre	<b>camembert</b>	<b>yaourt BIO sucré local cc</b>
fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>	mousse chocolat au lait	<b>cerises</b>	cake au chocolat à la coupe local cc
<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop	<b>goûters :</b> pain de mie confiture produit laitier frais	<b>goûters :</b> céréales lait nature	<b>goûters :</b> pain chocolat petit fromage frais sucré	<b>goûters :</b> 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