

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	tomates vinaigrette	carottes râpées	<i>repas Espagne</i> melon d'Espagne	salade capri (mezze penne, tomates, olives)
paupiette au veau sauce aux olives	crêpe fromage (emmental)	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	<i>beignets de calamars et citron</i>	émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise
semoule	poêlée de légumes (ail et persil)	purée de céleri CE2 et de pdt	<i>riz façon paëlla</i>	haricots verts (ail et persil)
gouda individuel			yaourt sucré BIO local cc	petit fromage frais sucré
fruit frais	fruit frais	mousse au chocolat		
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane	tranches brioche x2 fruit frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit pompon 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ailles de poulet issu de LR</p> <p>coquillettes</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>melon</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>courgettes (ail et persil)</p> <p>cookies local cc</p>	<p><i>repas USA</i></p> <p>salade de maïs (et tomates)</p> <p><i>cheeseburger VBF</i></p> <p><i>frites</i></p> <p><i>glace</i></p>	<p>colin d'Alaska sauce basquaise</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>croc lait BIO #</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain chocolat</p> <p>fromage frais sucré</p>		<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>compote pomme</p>

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tomates vinaigrette	<i>repas Maroc</i>			carottes râpées
émincés de poulet sauce normande	<i>pastèque</i>			
	<i>boulettes mouton et merguez jus et légumes couscous</i>	hoki pané et citron	rôti de porc* issu de LR froid	mezze penne, ratatouille, et emmenatl râpé
haricots verts et pdt		brocolis sauce blanche et pdt	<i>rôti de poulet froid</i>	
	<i>semoule</i>		lentilles aux oignons	
		edam BIO #	yaourt arôme	
crème dessert parfum vanille	<i>glace</i>	fruit frais	fruit frais	éclair parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	croissant fruit frais	baguette confiture produit laitier frais	tranches brioche x2 jus de pommes sans suce ajouté	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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 juillet au 31 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	bâtonnets mozzarella	<i>repas Italie</i>		laitue iceberg
émincés de volaille façon kebab et riz à l'oriental	jambon* et ketchup <i>rôti de poulet froid et ketchup</i>	tomates vinaigrette au pesto	boulettes de blé façon thaï	poêlée de colin doré au beurre
	purée de courgettes CE2 et de pdt	lasagnes au bœuf VBF	batonnière aux carottes jaunes	épinards au gratin et pdt
			mimolette	yaourt BIO parfum vanille
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	glace	fruit frais	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette spécialité pomme banane	céréales lait nature	pain chocolat produit laitier frais	baguette barre chocolat noir et beurre nectar multifruits

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable