

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade texane (maïs, tomates, haricots rouges)	carottes râpées vinaigrette au citron vert		velouté potiron	taboulé à la semoule BIO
boulettes de blé façon thai	rôti de porc* issu de LR sauce charcutière		haché au cabillaud	paupiette au veau sauce aux olives vertes
	<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>			
courgettes BIO et pdt BIO persillées	lentilles CE2 (et carottes)		épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
petit fromage frais arôme	edam BIO #		camembert	yaourt sucré
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc		purée de pommes BIO #	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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	céleri rémoulade		RACLETTE	salade de maïs (et tomates)
cordon bleu	omelette et emmental râpé		salade verte vinaigrette à l'estragon	cubes de colin d'Alaska sauce citron
<u>pdt persillées</u>	haricots verts CE2 et pdt		jambon CEC* et cornichon	
			rôti de poulet et cornichon	
yaourt BIO parfum vanille #	petit fromage frais sucré		pommes de terre rondes	riz BIO
			fromage à raclette	mimolette
fruit frais	banane		purée de pomme BIO	liégeois parfum vanille

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 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées BIO		REPAS DE NOËL	macédoine
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané			
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille			lasagnes ricotta épinards
emmental	fromage à tartiner BIO #			yaourt sucré local cc (Pur Perche)
fruit frais	gélifié parfum vanille			fruit frais BIO #

--	--	--	--	--

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