

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

| LUNDI | MARDI                                                                                                                                                                                                                            | MERCREDI                                                                                                                                                                     | JEUDI                                                                                                                                          | VENDREDI                                                                                                                                     |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <b>RENTREE SCOLAIRE</b><br><i>carottes râpées BIO #</i><br><i>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</i><br><br><i>frites</i><br><br><i>camembert</i><br><br><i>purée de pommes BIO</i><br><i>sirop de grenadine</i> | salade mezze penne au curry<br><br><u>steak haché de bœuf VBF</u><br><u>sauce poivre</u><br><br>haricots verts (ail et persil)<br><br>fromage frais arôme<br><br>fruit frais | salade de lentilles<br><br>galette de légumes façon ratatouille<br><br>purée de potiron et de pdt<br><br><b>gouda BIO #</b><br><br>fruit frais | laitue iceberg<br><br>haché au cabillaud<br><br><br><b>riz BIO à la tomate</b><br><br>saint paulin individuel<br><br>mousse chocolat au lait |
|       | <b>goûters :</b><br>céréales<br>lait nature                                                                                                                                                                                      | <b>goûters :</b><br>baguette<br>fromage tranchette<br>jus d'orange                                                                                                           | <b>goûters :</b><br>baguette<br>pâte à tartiner<br>pêche au sirop                                                                              | <b>goûters :</b><br>tranches brioches x2<br><br>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 septembre 2026

| LUNDI                                          | MARDI                                                       | MERCREDI                                      | JEUDI                                         | VENDREDI                         |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| salade de maïs (et tomates)                    | tomates vinaigrette au persil                               | rillettes au thon                             | melon                                         | céleri rémoulade                 |
| lasagnes au bœuf VBF                           | pilon de poulet rôti jus aux herbes                         | saucisses à la volaille                       | colin d'Alaska pané et citron                 | garniture couscous végété        |
| yaourt arôme                                   | poêlée de légumes et pdt                                    | petits pois CE2 (et carottes)                 | épinards sauce blanche et coquillettes        | semoule                          |
| fruit frais                                    | fromage à tartiner                                          | petit fromage frais arôme                     | <b>yaourt sucré BIO local cc</b>              | coulommiers                      |
|                                                | <b>crème dessert BIO parfum vanille local cc</b>            | fruit frais                                   | madeleine aux pépites de chocolat local cc    | banane                           |
| <b>goûters :</b>                               | <b>goûters :</b>                                            | <b>goûters :</b>                              | <b>goûters :</b>                              | <b>goûters :</b>                 |
| baguette<br>confiture<br>produit laitier frais | pain de mie<br>beurre et barre chocolat noir<br>fruit frais | biscuit individuel<br>spécialité pomme banane | baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais | croissant<br>fromage frais sucré |

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 septembre 2026

| LUNDI                                            | MARDI                                             | MERCREDI                       | JEUDI                                                    | VENDREDI                                   |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| salade de pdt moutarde à l'ancienne              | tomates vinaigrette                               | concombres et feta vinaigrette | roulade de volaille et cornichon                         | <b>carottes râpées BIO</b>                 |
| pané croustillant au cantal AOP                  | <b>sauté bœuf VBF BIO sauce au thym</b>           | émincés de poulet au jus       | <b>hoki pané et citron</b>                               | paupiette au veau sauce bolognaise         |
| duo haricots verts et beurre (ail et persil)     | purée de pommes de terre                          | lentilles (et carottes)        | chou-fleur au gratin et pdt                              | <b>torsade BIO</b>                         |
| <b>suisse aux fruits BIO</b>                     | bûche au lait de mélange                          | fromage à tartiner             | yaourt sucré local cc (Pur Perche)                       | edam individuel                            |
| <b>fruit frais</b>                               | <b>purée de pommes BIO</b>                        | gâteau basque                  | <b>fruit frais</b>                                       | liégeois parfum vanille                    |
| <b>goûters :</b>                                 | <b>goûters :</b>                                  | <b>goûters :</b>               | <b>goûters :</b>                                         | <b>goûters :</b>                           |
| baguette<br>fromage tranquette<br>pêche au sirop | baguette<br>barre chocolat au lait<br>fruit frais | céréales<br>lait nature        | ike aux pommes à la coupe local<br>produit laitier frais | baguette<br>pâte à tartiner<br>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 21 au 25 septembre 2026

| LUNDI                                                                                                                                                        | MARDI                                                                                                                                                                                               | MERCREDI                                                                                                                                                                                                 | JEUDI                                                                                                                                                                                                                     | VENDREDI                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>betteraves vinaigrette</p> <p>ailes de poulet issu de LR</p> <p>courgettes (ail et persil) et pdt</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais BIO #</p> | <p><i>Repas Italie</i></p> <p><i>batonnets mozzarella</i></p> <p><i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i></p> <p><i>yaourt BIO parfum vanille</i></p> <p><i>raisin</i></p> | <p><i>AUTOMNE</i></p> <p><i>crêpe aux champignons</i></p> <p><i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i></p> <p><i>fromage blanc nature et confiture de prune</i></p> <p><i>poire au sirop</i></p> | <p>achard (carottes et chou blanc)</p> <p>rôti de porc* issu LR sauce charcutière</p> <p>rôti de poulet sauce charcutière</p> <p>flageolets à la tomate</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p> | <p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>colin d'Alaska sauce provençale</p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p> |
| <p><b>goûters :</b></p> <p>biscuit lingot marbré local cc</p> <p>petit fromage frais sucré</p>                                                               | <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>compote pomme HVE</p>                                                                                                             | <p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>                                                                                                                  | <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>beurre et barre chocolat noir</p> <p>fruit frais</p>                                                                                                                           | <p><b>goûters :</b></p> <p>pain au chocolat</p> <p>spécialité pomme abricot</p>                                                            |

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