

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 novembre 2026

| LUNDI                                                    | MARDI                                             | MERCREDI                                          | JEUDI                                            | VENDREDI                                         |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| carottes râpées BIO                                      |                                                   | batonnets mozzarella                              |                                                  | salade verte vinaigrette aux oignons             |
| émincés de volaille à l'orientale                        | daube de bœuf VBF BIO                             | potée (chipolatas grillées*, lentilles, carottes) | pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron | fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé        |
| côtes de blettes à la provençale et pdt                  | semoule et courgettes                             | potée (saucisses de volaille, lentilles)          | chou-fleur au gratin                             |                                                  |
|                                                          | saint nectaire AOP #                              |                                                   | suisse aux fruit BIO                             | fromage frais sucré                              |
| crème dessert parfum vanille BIO local cc                | fruit frais                                       | ananas frais                                      | cake aux pépites chocolat local cc à la coupe    |                                                  |
| goûters :                                                | goûters :                                         | goûters :                                         | goûters :                                        | goûters :                                        |
| baguette<br>beurre et barre chocolat noir<br>fruit frais | pain de mie<br>confiture<br>produit laitier frais | croissant<br>petit fromage frais sucré            | baguette<br>fromage tranchette<br>fruit frais    | gaufrette parfum vanille<br>compote de pomme HVE |

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 09 au 13 novembre 2026

| LUNDI                                                                                                                                    | MARDI                                                                                                          | MERCREDI         | JEUDI                                                                                                                                                                                                                           | VENDREDI                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>paupiette au veau sauce basquaise</p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>tomme à la coupe</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> | <p>palets fromagers emmental</p> <p>haricots verts CE2</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p> | <p>FERIE</p>     | <p>rôti de porc* issu de LR<br/>sauce lyonnaise</p> <p><i>rôti de poulet sauce lyonnaise</i></p> <p><b>duo carottes BIO et brocolis BIO persillés</b></p> <p>yaourt sucré local cc (Pur Perche)</p> <p>tarte pomme rhubarbe</p> | <p>betteraves vinaigrette</p> <p>parmentier au thon sauce blanche</p> <p>banane</p> |
| <b>goûters :</b>                                                                                                                         | <b>goûters :</b>                                                                                               | <b>goûters :</b> | <b>goûters :</b>                                                                                                                                                                                                                | <b>goûters :</b>                                                                    |
| tranches brioche x2                                                                                                                      | baguette                                                                                                       |                  | céréales                                                                                                                                                                                                                        | baguette                                                                            |
| produit laitier frais                                                                                                                    | fromage à tartiner                                                                                             |                  | lait nature                                                                                                                                                                                                                     | pâte à tartiner                                                                     |
|                                                                                                                                          | nectar multifruits                                                                                             |                  |                                                                                                                                                                                                                                 | compote de poire                                                                    |

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 16 au 20 novembre 2026

| LUNDI                                                              | MARDI                                                                | MERCREDI                                        | JEUDI                                                           | VENDREDI                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| velouté potiron                                                    | carottes râpées                                                      | salade de pépinettes                            |                                                                 |                                                                |
| boulettes végétales BBC                                            | poêlée de hoki doré au beurre                                        | rôti de bœuf VBF et ketchup                     | jambalaya* (saucisses<br>rondelles*, riz, poivrons,<br>oignons) | <b>nuggets de poulet BIO</b>                                   |
| <b>semoule BIO et légumes<br/>couscous</b>                         | julienne de légumes                                                  | beignets de salsifis                            | <i>jambalaya aux émincés de volaille</i>                        | épinards au gratin et pdt                                      |
|                                                                    | <b>yaourt sucré BIO local cc</b>                                     |                                                 | <b>chaource AOP #</b>                                           | fromage à tartiner                                             |
| fruit frais                                                        |                                                                      | mousse chocolat au lait                         | <b>fruit frais BIO #</b>                                        | compote de pommes HVE                                          |
| <b>goûters :</b><br>baguette<br>confiture<br>produit laitier frais | <b>goûters :</b><br>pain de mie<br>fromage tranchette<br>fruit frais | <b>goûters :</b><br>pain au lait<br>fruit frais | <b>goûters :</b><br>marbré<br>produit laitier frais             | <b>goûters :</b><br>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 23 au 27 novembre 2026

| LUNDI                                                          | MARDI                                                                  | MERCREDI                                    | JEUDI                                                              | VENDREDI                                                   |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| salade de pdt ciboulette                                       | <i>SUEDE</i>                                                           | velouté légumes variés                      |                                                                    | <u>concombres sauce aneth</u>                              |
| émincés de poulet issu de LR<br>sauce aux pêches               | <i>köttbullar (boulettes au<br/>bœuf VBF) sauce crème<br/>d'ailles</i> | pizza royale*<br><i>pizza fromage</i>       | tortelloni tomate mozzarella<br>BIO sauce tomate estragon          | colin d'Alaska sauce<br>armoricaïne                        |
| trio de légumes BIO                                            | <i>purée de pommes de terre</i>                                        | haricots verts (ail et persil)              | yaourt arôme local cc (Pur<br>Perche)                              | riz et ratatouille                                         |
|                                                                | <i>fromage blanc nature BIO<br/>et gelée de groseille</i>              | petit fromage frais arôme                   |                                                                    |                                                            |
| fruit frais                                                    | <i>tarte aux pommes</i>                                                |                                             | fruit frais BIO #                                                  | gélifié parfum vanille nappé<br>caramel                    |
| <b>goûters :</b><br>madeleine nature locale cc<br>yaourt sucré | <b>goûters :</b><br>baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais      | <b>goûters :</b><br>céréales<br>lait nature | <b>goûters :</b><br>baguette<br>confiture<br>produit laitier frais | <b>goûters :</b><br>tranches brioche 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