

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai courgettes BIO et pdt BIO persillées petit fromage frais arôme fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	carottes râpées vinaigrette au citron vert rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i> lentilles CE2 (et carottes) biscuit moelleux chocolat local cc goûters : céréales lait nature	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet) pommes campagnardes et ketchup fromage à tartiner fruit frais goûters : baguette beurre et barre chocolat noir ananas au sirop	haché au cabillaud épinards au gratin et pépinettes camembert purée de pommes BIO # goûters : baguette confiture produit laitier frais	taboulé à la semoule BIO paupiette au veau sauce aux olives vertes bâtonnière aux haricots plats yaourt sucré goûters : croissant barre chocolat lait

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 cordon bleu <u>pdt persillées</u> fruit frais	omelette et emmental râpé haricots verts CE2 et pdt petit fromage frais sucré banane	sauté de bœuf VBF sauce façon marengo poêlée de légumes et farfalles bûche au lait de mélange grillé pommes	RACLETTE jambon CEC* et cornichon <i>rôti de poulet et cornichon</i> pommes de terre rondes fromage à raclette purée de pomme BIO	salade de maïs (et tomates) cubes de colin d'Alaska sauce citron riz BIO liégeois parfum vanille
goûters : cake au miel à la coupe local cc cocktail de fruits au sirop	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain au lait 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 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF et ketchup		lasagnes ricotta épinards
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		yaourt sucré local cc (Pur Perche)
emmental				
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais		fruit frais BIO #
goûters : gaufrette parfum vanille produit laitier frais	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : croissant petit fromage frais arôme

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