

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE <i>carottes râpées BIO #</i> <i>émincés de poulet issu de LR</i> <i>sauce façon béarnaise</i> <i>quenelles nature sauce façon béarnaise</i> frites camembert <i>purée de pommes BIO</i> <i>sirop de grenadine</i>	salade mezze penne au curry rôti de bœuf VBF et ketchup <i>tarte aux 3 fromages</i> haricots verts (ail et persil) fromage frais arôme fruit frais	salade de lentilles salade de pois chiches galette de légumes façon ratatouille purée de potiron et de pdt gouda BIO # fruit frais au choix	laitue iceberg concombres vinaigrette haché au cabillaud <i>garniture chili sin carne</i> riz BIO à la tomate saint paulin individuel montcendre mousse chocolat au lait mousse citron
	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette fromage tranquette jus d'orange	goûters : baguette pâte à tartiner pêche au sirop	goûters : tranches brioches x2 barre chocolat 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 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
macédoine	chou rouge rémoulade	<u>tartinable tomates et basilic</u>	pastèque	carottes râpées
lasagnes au bœuf VBF	pilon de poulet rôti jus aux herbes	saucisses à la volaille	colin d'Alaska pané et citron	garniture couscous végé
<i>lasagnes ricotta épinards</i>	<i>boulettes végétales BBC</i>	<i>saucisses végétales</i>	tortilla (1/2 enfant)	
yaourt arôme	poêlée de légumes et pdt	petits pois CE2 (et carottes)	épinards sauce blanche et coquillettes	semoule
yaourt sucré	fromage à tartiner	petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO local cc	coulommiers
	au choix		madeleine aux pépites de chocolat local cc	emmental
fruit frais	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais	madeleine citron local cc	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette	pain de mie	biscuit individuel	baguette	croissant
confiture	beurre et barre chocolat noir	lait nature	fromage à tartiner	fromage frais sucré
produit laitier frais	fruit frais	spécialité pomme banane	fruit frais	jus de pomme sans sucre ajouté

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 taboulé pané croustillant au cantal AOP duo haricots verts et beurre (ail et persil)	tomates vinaigrette salade verte sauté bœuf VBF BIO sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i> purée de pommes de terre bûche au lait de mélange carré de l'est purée de pommes BIO	concombres et feta vinaigrette émincés de poulet au jus <i>falafels</i> lentilles (et carottes) fromage à tartiner gâteau basque	roulade de volaille et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i> hoki pané et citron <i>crousti blé</i> chou-fleur au gratin et pdt yaourt sucré local cc (Pur Perche) fruit frais au choix	carottes râpées BIO paupiette au veau sauce bolognaise <i>ganiture de lentilles à la tomate</i> torsade BIO edam individuel gouda individuel liégeois parfum vanille liégeois parfum chocolat
goûters : baguette fromage tranquette pêche au sirop	goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : ike aux pommes à la coupe local produit laitier frais nectar multifruits	goûters : baguette pâte 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 = 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
betteraves vinaigrette salade texane (haricots rouges, maïs, tomate) ailes de poulet issu de LR <i>boulettes de blé façon thai</i> courgettes (ail et persil) et pdt emmental à la coupe tomme à la coupe fruit frais BIO #	<i>Repas Italie</i> <i>batonnets mozzarella</i> <i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i> <i>yaourt BIO parfum vanille</i> <i>raisin</i>	<i>AUTOMNE</i> <i>crêpe aux champignons</i> <i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i> <i>parmentier végétal de l'automne</i> <i>fromage blanc nature et confiture de prune</i> <i>poire au sirop</i>	achard (carottes et chou blanc) laitue iceberg rôti de porc* issu LR sauce charcutière <i>saucisses végétales</i> flageolets à la tomate fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat éclair parfum vanille	œufs durs et mayonnaise bâtonnets de surimi et sauce cocktail colin d'Alaska sauce provençale <i>garniture provençale végétale</i> riz BIO et ratatouille yaourt sucré yaourt arôme fruit frais au choix
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	pain au chocolat lait nature spécialité pomme abricot

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 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>RENTREE SCOLAIRE</i> <i>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</i> <i>quenelles nature sauce façon béarnaise</i> <i>frites</i> <i>camembert</i> <i>purée de pommes BIO</i> <i>sirop de grenadine</i>	salade mezze penne au curry rôti de bœuf VBF et ketchup tarte aux 3 fromages haricots verts (ail et persil) fromage frais arôme	galette de légumes façon ratatouille purée de potiron et de pdt gouda BIO # fruit frais	laitue iceberg haché au cabillaud <i>garniture chili sin carne</i> riz BIO à la tomate mousse chocolat au lait
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	céréales lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette jus d'orange	baguette pâte à tartiner pêche au sirop	tranches brioches x2 barre chocolat 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 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	tomates vinaigrette au persil	rillettes au thon <i>tartinable tomates et basilic</i>	colin d'Alaska pané et citron	garniture couscous végété
<i>lasagnes ricotta épinards</i>	pilon de poulet rôti jus aux herbes <i>boulettes végétales BBC</i>	saucisses à la volaille <i>saucisses végétales</i>	tortilla (1/2 enfant)	semoule
yaourt arôme	poêlée de légumes et pdt	petits pois CE2 (et carottes)	épinards sauce blanche et coquillettes	coulommiers
fruit frais	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais	yaourt sucré BIO local cc	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais	pain de mie beurre et barre chocolat noir fruit frais	biscuit individuel lait nature spécialité pomme banane	baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté

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 pané croustillant au cantal AOP duo haricots verts et beurre (ail et persil) fruit frais	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym galette de légumes façon ratatouille purée de pommes de terre bûche au lait de mélange purée de pommes BIO	concombres et feta vinaigrette émincés de poulet au jus falafels lentilles (et carottes) gâteau basque	hoki pané et citron crousti blé chou-fleur au gratin et pdt yaourt sucré local cc (Pur Perche) fruit frais	carottes râpées BIO paupiette au veau sauce bolognaise ganiture de lentilles à la tomate torsade BIO liégeois parfum vanille
goûters : baguette fromage tranquette pêche au sirop	goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : like aux pommes à la coupe local produit laitier frais nectar multifruits	goûters : baguette pâte 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 = 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
	<i>Repas Italie</i>	<i>AUTOMNE</i>		œufs durs et mayonnaise
	<i>batonnets mozzarella</i>			colin d'Alaska sauce provençale
ailes de poulet issu de LR	<i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i>	<i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i>	rôti de porc* issu LR sauce charcutière	garniture provençale végé
<i>boulettes de blé façon thai</i>		<i>parmentier végé de l'automne</i>	<i>saucisses végétales</i>	
courgettes (ail et persil) et pdt		<i>fromage blanc nature et confiture de prune</i>	flageolets à la tomate	riz BIO et ratatouille
emmental à la coupe				yaourt sucré
			fromage à tartiner BIO #	
	<i>raisin</i>	<i>poire au sirop</i>	éclair parfum chocolat	
fruit frais BIO #				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit lingot marbré local cc	baguette	pain de mie	baguette	pain au chocolat
petit fromage frais sucré	pâte à tartiner	fromage tranchette	beurre et barre chocolat noir	lait nature
jus de pomme sans sucre ajouté	compote pomme HVE	fruit frais	fruit frais	spécialité pomme abricot

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