

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade texane (maïs, tomates, haricots rouges) salade de pois chiches boulettes de blé façon thai courgettes BIO et pdt BIO persillées petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré fruit frais au choix	carottes râpées vinaigrette au citron vert 1/2 pamplemousse et sucre rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>saucisses végétales</i> lentilles CE2 (et carottes) edam BIO # biscuit moelleux chocolat local cc madeleine au caramel beurre salé local cc	laitue iceberg duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet) <i>bouchées de blé</i> pommes campagnardes et ketchup fromage à tartiner fruit frais	velouté potiron velouté légumes verts haché au cabillaud <i>tortilla (1/2 enfant)</i> épinards au gratin et pépinettes camembert fromage ovale purée de pommes BIO #	taboulé à la semoule BIO paupiette au veau sauce aux olives vertes <i>tarte tomate chèvre</i> bâtonnière aux haricots plats yaourt sucré yaourt arôme fruit frais au choix
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	céréales lait nature fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir ananas au sirop	baguette confiture produit laitier frais	croissant barre chocolat lait jus de pommes 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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO cordon bleu <i>pané croustillant au cantal AOP</i> choux de Bruxelles et pdt yaourt BIO parfum vanille # fruit frais au choix goûters : cake au miel à la coupe local cc lait nature cocktail de fruits au sirop	céleri rémoulade concombres vinaigrette omelette et emmental râpé haricots verts CE2 et pdt petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme banane goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	œufs durs mayonnaise sauté de bœuf VBF sauce façon marengo <i>boulettes de blé façon thai</i> poêlée de légumes et farfalles bûche au lait de mélange grillé pommes goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	RACLETTE <i>salade verte vinaigrette à l'estragon</i> jambon CEC* et cornichon <i>tranche végétale ou galette de légumes façon falafel ?</i> pommes de terre rondes fromage à raclette purée de pomme BIO goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	salade de maïs (et tomates) betteraves vinaigrette cubes de colin d'Alaska sauce citron cassiolette végétarienne (quenelles nature) riz BIO mimolette saint paulin liégeois parfum vanille liégeois parfum chocolat goûters : pain au lait petit fromage frais sucré 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
velouté légumes variés velouté tomate	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	macédoine salade de haricots verts
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF et ketchup		lasagnes ricotta épinards
crousti blé	garniture provençale végété	galette de légumes façon ratatouille		yaourt sucré local cc (Pur Perche)
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		fruit frais BIO #
emmental camembert	fromage à tartiner BIO #	yaourt arôme		
fruit frais au choix	gélifié parfum vanille gélifié parfum chocolat	fruit frais		
goûters : gaufrette parfum vanille produit laitier frais jus de pommes sans sucre ajouté	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : céréales lait nature compote pomme HVE	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : croissant petit fromage frais arôme sirop de grenadine

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 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 saucisses végétales lentilles CE2 (et carottes) biscuit moelleux chocolat local cc goûters : céréales lait nature fruit frais	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet) bouchées de blé pommes campagnardes et ketchup fromage à tartiner fruit frais goûters : baguette beurre et barre chocolat noir ananas au sirop	haché au cabillaud tortilla (1/2 enfant) 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 tarte tomate chèvre bâtonnière aux haricots plats yaourt sucré goûters : croissant barre chocolat lait jus de pommes 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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO cordon bleu <i>pané croustillant au cantal AOP</i> choux de Bruxelles et pdt fruit frais goûters : cake au miel à la coupe local cc lait nature cocktail de fruits au sirop	omelette et emmental râpé haricots verts CE2 et pdt petit fromage frais sucré banane goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	sauté de bœuf VBF sauce façon marengo <i>boulettes de blé façon thai</i> poêlée de légumes et farfalles bûche au lait de mélange grillé pommes goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	RACLETTE jambon CEC* et cornichon <i>tranche végétale ou galette de légumes façon falafel ?</i> pommes de terre rondes fromage à raclette purée de pomme BIO goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	salade de maïs (et tomates) cubes de colin d'Alaska sauce citron cassolette végétarienne (quenelles nature) riz BIO liégeois parfum vanille goûters : pain au lait petit fromage frais sucré 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		
crousti blé	garniture provençale végété	galette de légumes façon ratatouille		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 BIO #
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gaufrette parfum vanille	baguette	céréales	baguette	croissant
produit laitier frais	beurre et miel	lait nature	confiture	petit fromage frais arôme
jus de pommes sans sucre ajouté	fruit frais	compote pomme HVE	produit laitier frais	sirop de grenadine

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