

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

| LUNDI                                         | MARDI                              | MERCREDI                       | JEUDI                                   | VENDREDI                      |
|-----------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------|
| salade de lentilles                           | velouté de légumes BIO             | salade verte vinaigrette       | taboulé                                 | céleri rémoulade              |
| émincés de poulet issu de LR<br>sauce colombo | carbonade de bœuf VBF              | rôti de porc* sauce stroganoff | falafels et sauce blanche<br>ciboulette | achard au chou rouge          |
| quenelles nature sauce colombo                | garniture de lentilles à la tomate | saucisses végétales            |                                         | poêlée de hoki doré au beurre |
| beignets de brocolis                          | macaroni au gratin                 | flageolets au thym             | haricots verts BIO (ail et persil)      | omelette sauce basquaise      |
| petit fromage frais arôme                     | fromage frais sucré                |                                | yaourt aux fruits mixés                 | semoule et ratatouille        |
| fruit frais BIO #                             | fruit frais                        | gouda BIO #                    | fruit frais                             | saint paulin                  |
| liégeois parfum vanille                       |                                    |                                |                                         | cocktail de fruits au sirop   |
| goûters :                                     | goûters :                          | goûters :                      | goûters :                               | goûters :                     |
| cake au chocolat local cc à la coupe          | baguette                           | madeleine                      | baguette                                | pain au lait                  |
| produit laitier frais                         | fromage tranchette                 | lait nature                    | confiture                               | barre chocolat lait           |
| jus de pomme sans sucre ajouté                | spécialité pomme fraise            | fruit frais                    | 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 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

| LUNDI                                                           | MARDI                                                         | MERCREDI                                                    | JEUDI                                            | VENDREDI                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| salade écolière (pdt, tomate, cornichon)                        | betteraves vinaigrette                                        | chou blanc rémoulade                                        | salade de maïs (et poivrons)                     | <i>Halloween</i>                                                                                      |
| steak haché de bœuf VBF<br>sauce poivre<br>batonnets mozzarella | filet de poulet au jus<br>boulettes de blé façon thaï         | beignets de calamars et citron<br>garniture chili sin carne | tarte aux 3 fromages                             | <i>velouté de potiron maléfique</i>                                                                   |
| <b>trio de légumes BIO</b>                                      | purée de courgettes et de pdt                                 | riz tomate                                                  | épinards sauce blanche                           | <i>saucisses à la volaille sauce diable</i>                                                           |
| petit fromage frais sucré                                       | edam individuel                                               | camembert                                                   | <b>yaourt sucré BIO local cc</b>                 | <i>saucisses végétales sauce diable</i>                                                               |
| fruit frais                                                     | <b>fruit frais BIO #</b>                                      | gélifié parfum vanille nappé caramel                        | biscuit pompon saveur chocolat                   | <i>pommes ricanantes et ketchup</i>                                                                   |
| <b>goûters :</b>                                                | <b>goûters :</b>                                              | <b>goûters :</b>                                            | <b>goûters :</b>                                 | <b>goûters :</b>                                                                                      |
| baguette<br>pâte à tartiner<br>compote pomme HVE                | tranches brioche x2<br>pâte de fruit<br>produit laitier frais | céréales<br>lait nature<br>fruit frais                      | pain de mie<br>fromage à tartiner<br>fruit frais | baguette<br>confiture rouge sang (fraise)<br>crème dessert couleur bave de grenouille (à la pistache) |

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 19 au 23 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

| LUNDI                                                                                           | MARDI                                                     | MERCREDI                                | JEUDI                                              | VENDREDI                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                 | velouté de légumes BIO                                    | salade verte vinaigrette                | taboulé                                            |                                                    |
| émincés de poulet issu de LR<br>sauce colombo                                                   | carbonade de bœuf VBF                                     | rôti de porc* sauce stroganoff          | falafels et sauce blanche<br>ciboulette            | poêlée de hoki doré au beurre                      |
| quenelles nature sauce colombo                                                                  | garniture de lentilles à la tomate                        | saucisses végétales                     |                                                    | omelette sauce basquaise                           |
| beignets de brocolis                                                                            | macaroni au gratin                                        | flageolets au thym                      | haricots verts BIO (ail et persil)                 | semoule et ratatouille                             |
| petit fromage frais arôme                                                                       |                                                           |                                         | yaourt aux fruits mixés                            | saint paulin                                       |
| fruit frais BIO #                                                                               | fruit frais                                               | liégeois parfum vanille                 |                                                    | cocktail de fruits au sirop                        |
| <b>goûters :</b>                                                                                | <b>goûters :</b>                                          | <b>goûters :</b>                        | <b>goûters :</b>                                   | <b>goûters :</b>                                   |
| cake au chocolat local cc à la coupe<br>produit laitier frais<br>jus de pomme sans sucre ajouté | baguette<br>fromage tranchette<br>spécialité pomme fraise | madeleine<br>lait nature<br>fruit frais | baguette<br>confiture<br>petit fromage frais sucré | pain au lait<br>barre chocolat lait<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 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

| LUNDI                                                                                                                                                                                       | MARDI                                                                                                                                                     | MERCREDI                                                                                                                                                      | JEUDI                                                                                                                                   | VENDREDI                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>steak haché de bœuf VBF<br/>sauce poivre<br/>batonnets mozzarella</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p> | <p>filet de poulet au jus<br/>boulettes de blé façon thaï</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>edam individuel</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> | <p>chou blanc rémoulade</p> <p>beignets de calamars et citron<br/>garniture chili sin carne</p> <p>riz tomate</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> | <p>tarte aux 3 fromages</p> <p>épinards sauce blanche</p> <p><b>yaourt sucré BIO local cc</b></p> <p>biscuit pompon saveur chocolat</p> | <p><i>Halloween</i></p> <p><i>velouté de potiron maléfique</i></p> <p><i>saucisses à la volaille sauce diable</i><br/><i>saucisses végétales sauce diable</i></p> <p><i>pommes ricanantes et ketchup</i></p> <p><i>orange sanguine</i></p> |
| <b>goûters :</b>                                                                                                                                                                            | <b>goûters :</b>                                                                                                                                          | <b>goûters :</b>                                                                                                                                              | <b>goûters :</b>                                                                                                                        | <b>goûters :</b>                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>baguette<br/>pâte à tartiner<br/>compote pomme HVE</p>                                                                                                                                   | <p>tranches brioche x2<br/>pâte de fruit<br/>produit laitier frais</p>                                                                                    | <p>céréales<br/>lait nature<br/>fruit frais</p>                                                                                                               | <p>pain de mie<br/>fromage à tartiner<br/>fruit frais</p>                                                                               | <p>baguette<br/>confiture rouge sang (fraise)<br/>art couleur bave de grenouille (à</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