

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai	carottes râpées vinaigrette au citron vert	laitue iceberg		taboulé
courgettes et pdt persillées	rôti de poulet sauce charcutière	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet)	haché au cabillaud	paupiette au veau sauce aux olives vertes
petit fromage frais arôme	lentilles CE2 (et carottes)	pommes campagnardes et ketchup	épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc	fromage à tartiner	camembert	yaourt sucré

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 carottes		œufs durs mayonnaise	<i>RACLETTE</i>	salade de maïs (et tomates)
cordon bleu	omelette et emmental râpé	sauté de bœuf VBF sauce façon marengo	<i>rôti de poulet et cornichon</i>	cubes de colin d'Alaska sauce citron
choux de Bruxelles et pdt	haricots verts CE2 et pdt	poêlée de légumes et farfalles	<i>pommes de terre rondes</i>	riz
	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	<i>fromage à raclette</i>	
fruit frais	banane	grillé pommes	<i>compote de pommes HVE</i>	liégeois parfum vanille

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
manchons de poulet	carottes râpées	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	
poêlée de légumes et pdt	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF et ketchup		lasagnes ricotta épinards
emmental	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		yaourt sucré local cc (Pur Perche)
fruit frais	gélifié parfum vanille	yaourt arôme		fruit frais
		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