

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

| LUNDI                                             | MARDI                                      | MERCREDI                                   | JEUDI                                                                                                         | VENDREDI                                           |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| salade écolière (pdt, tomates, cornichon)         | <u>concombres vinaigrette</u>              | tomates vinaigrette                        | laitue iceberg                                                                                                | macédoine                                          |
| paupiette au veau sauce façon marengo             | tortelloni au saumon sauce crème de citron | rôti de bœuf VBF et mayonnaise             | garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes)<br><i>garniture fejoada à la volaille</i> | garniture coucous végé                             |
| haricots verts CE2 (ail et persil)                |                                            | beignets de chou-fleur                     | <b>riz BIO</b>                                                                                                | semoule                                            |
| <b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>       | <b>croc lait BIO</b>                       | fromage ovale                              | petit fromage frais arôme                                                                                     | bûche au lait de mélange                           |
| fruit frais                                       | compote de pomme HVE                       | crème dessert parfum vanille               | fruit frais                                                                                                   | <b>fruit frais BIO #</b>                           |
| <b>goûters :</b>                                  | <b>goûters :</b>                           | <b>goûters :</b>                           | <b>goûters :</b>                                                                                              | <b>goûters :</b>                                   |
| baguette<br>fromage à tartiner<br>ananas au sirop | tranches brioche x2<br><br>fruit frais     | baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais | chocolat à la coupe local circuit<br>produit laitier frais                                                    | baguette<br>confiture<br>petit fromage frais 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 05 au 09 octobre 2026

| LUNDI                                                                 | MARDI                                                              | MERCREDI                                                     | JEUDI                                                                    | VENDREDI                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| velouté poireaux et pdt                                               | betteraves vinaigrette                                             | carottes râpées                                              | <u>accras de morue</u>                                                   | <u>laitue iceberg</u>                                         |
| émincés de poulet issu de LR<br>sauce dijonnaise                      | crêpe au fromage                                                   | sauté de dinde sauce<br>provençale                           | <b>rôti de porc* issu de LR<br/>froid</b><br><i>rôti de poulet froid</i> | hoki pané et citron                                           |
| <b>trio de légumes BIO</b>                                            | purée de topinambour et de<br>pdt                                  | duo courgettes jaune et verte<br>et blé doré                 | pommes de terre persillées                                               | semoule et ratatouille                                        |
| camembert                                                             | fromage frais sucré                                                | mimolette                                                    | yaourt arôme local cc (Pur<br>Perche)                                    | <b>fromage à tartiner BIO #</b>                               |
| lingot marbré local cc                                                | fruit frais                                                        | ananas frais                                                 | <b>fruit frais BIO #</b>                                                 | <b>crème dessert BIO chocolat<br/>local cc</b>                |
| <b>goûters :</b><br>baguette<br>barre chocolat noir x2<br>fruit frais | <b>goûters :</b><br>baguette<br>confiture<br>produit laitier frais | <b>goûters :</b><br>pompon cœur cacao<br>fromage frais arôme | <b>goûters :</b><br>croissant<br>compote pomme                           | <b>goûters :</b><br>baguette<br>beurre et miel<br>fruit frais |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

## Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBV = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

\* = 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 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

| LUNDI                                  | MARDI                                | MERCREDI                                          | JEUDI                                                                   | VENDREDI                    |
|----------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>LE MOYEN-ÂGE</b>                    | <b>LE FAR-WEST</b>                   | <b>LE JAPON MEDIEVAL DES SAMOURAÏS</b>            | <b>L'EGYPTE DES PHARAONS</b>                                            | <b>LA PREHISTOIRE</b>       |
| velouté de légumes BIO et croutons     | laitue iceberg vinaigrette mexicaine | nems aux légumes et sauce froide aigre douce      | concombres vinaigrette au cumin                                         | batonnets de carottes crues |
| sauté de porc* sauce façon cameline    | chili con carne de bœuf VBF BIO      | colin d'Alaska sauce façon yakiniku               | garniture tomate de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari | pilon de poulet rôti        |
| sauté de dinde sauce façon cameline    |                                      | bâtonnière de légumes et germes de haricots mungo | riz BIO et coquillettes BIO                                             | purée de panais et de pdt   |
| pommes campagnardes                    | petit fromage frais sucré            | fromage à tartiner                                | fromage frais nature et sucre                                           | bleu                        |
| gouda                                  | cookies local cc                     | litchis au sirop                                  | madeleine au miel                                                       | raisin                      |
| poire                                  |                                      |                                                   |                                                                         |                             |
| <b>goûters :</b>                       | <b>goûters :</b>                     | <b>goûters :</b>                                  | <b>goûters :</b>                                                        | <b>goûters :</b>            |
| baguette                               | corn flakes                          | baguette                                          | pain d'épices                                                           | pain de mie                 |
| fromage à tartiner ail et fines herbes | lait nature                          | pâte à tartiner                                   | fruit frais                                                             | confiture de prune          |
| purée pomme coing                      |                                      | nashi                                             |                                                                         | produit laitier 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