

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)		tomates vinaigrette		
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) <i>garniture fejoada à la volaille</i>	garniture coucous végé
haricots verts CE2 (ail et persil)		beignets de chou-fleur	riz BIO	semoule
yaourt sucré BIO local circuit court	croc lait BIO		petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
	compote de pomme HVE	crème dessert parfum vanille	fruit frais	fruit frais BIO #
goûters :	goûters :	goûters :		
baguette fromage à tartiner ananas au sirop produit laitier frais	tranches brioche x2 barre chocolat au lait fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	chocolat à la coupe local circuit produit laitier frais jus d'orange	baguette confiture 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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves vinaigrette			chou blanc rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale	rôti de porc* issu de LR froid <i>rôti de poulet froid</i>	hoki pané et citron
trio de légumes BIO	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert		mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc
goûters : baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : croissant lait nature compote pomme	goûters : baguette beurre et miel fruit frais

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

Légendes :

VPF = 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 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

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

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