

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre		carottes râpées	velouté légumes verts
pilon de poulet rôti sauce américaine bouchées de blé	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise œuf durs et mayonnaise		colin d'Alaska pané et citron	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt		petits pois CE2	
fromage frais sucré	mimolette		gouda BIO #	yaourt BIO parfum vanille
fruit frais	fruit frais		gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais BIO #

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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>rôti de porc* et saucisse strasbourg *</p> <p>saucisses végétales</p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit gaillardise saveur fraise</p>		<p>salade de lentilles aux épices</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce goulash</p> <p>boulettes de blé façon thaï</p> <p>haricots plats et pdt</p> <p>edam individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>haché au saumon sauce citron</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mars 2026

LUNDI

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR
sauce créole

galette de légumes façon ratatouille

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

fruit frais

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végé

bûche au lait de mélange

*crème dessert saveur
pistache*

MERCREDI

JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

saucisses * sauce rougail

chili sin carne

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

VENDREDI

salade de pépinettes
printanière

falafels et sauce blanche
froide ciboulette

julienne de légumes (carottes,
courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau
2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>			
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne <i>crêpe aux champignons</i>		chou blanc rémoulade garniture provençale végé	velouté de légumes BIO
bouchées de blé	lentilles CE2 aux carottes		semoule BIO	poélée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	edam à la coupe		yaourt BIO sucré local circuit court	épinards sauce blanche et riz
camembert			lingot marbré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #			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