

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 mars 2026

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

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry	MENU Irlande Saint Patrick salade verte vinaigrette à la menthe		betteraves vinaigrette mimosa	salade de pépinettes printanière
émincés de poulet issu de LR sauce créole	shepherd's pie au bœuf VBF		saucisses * sauce rougail chili sin carne	falafels et sauce blanche froide ciboulette
galette de légumes façon ratatouille	shepherd's pie végé		riz et haricots rouges (séparés)	julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)
haricots verts BIO (échalote et persil)	bûche au lait de mélange		fromage à tartiner	gouda individuel
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	crème dessert saveur pistache		banane BIO #	éclair parfum chocolat
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 23 au 27 mars 2026

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