

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>melon</p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce brune</p> <p><i>boulettes de blé façon thaï</i></p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>gouda BIO #</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>		<p>œuf dur et mayonnaise</p> <p>garniture pois chiches et épinards crème de curry</p> <p>semoule</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce agrumes</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt arôme</p> <p>banane</p>

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

Légendes :

VBV = 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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>croc lait BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>carottes râpées BIO</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg		<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small> tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <small>cassoulet aux saucisses végétales</small>		chili con carne au bœuf VBF chili sin carne	crousti blé
semoule et ratatouille			riz BIO	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers		coque fromagère	suisse aux fruits BIO
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO #		beignet	banane

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange	pâté de campagne* et cornichon terrines de légume et mayonnaise		REPAS FROID betteraves BIO vinaigrette	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce boulettes de blé façon thaï		jambon*CEC et mayonnaise œufs durs et mayonnaise	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne palets fromagers chèvre
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt		salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange		camembert	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #		cerises	cake au chocolat à la coupe local cc

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