

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon pastèque rôti de porc* issu de LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i> trio de légumes BIO et pdt BIO gouda BIO # crème dessert parfum chocolat crème dessert parfum vanille	concombres et cubes de feta moussaka au bœuf VBF riz crème anglaise gâteau chocolat	œuf dur et mayonnaise garniture pois chiches et épinards crème de curry semoule saint nectaire AOP # fruit frais BIO #	salade écolière (pdt, tomates, cornichon) salade de mezze penne aux crudités cubes de colin d'Alaska sauce agrumes beignets de brocolis yaourt arôme banane
goûters :	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais jus d'orange	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis sirop de menthe

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque melon lasagnes ricotta épinards croc lait BIO # compote pomme HVE spécialité pomme pruneaux goûters : céréales lait nature fruit frais	salade de maïs (et tomates) paupiette au veau sauce façon marengo pommes rissolées petit fromage frais arôme fruit frais BIO # goûters : baguette confiture produit laitier frais nectar multifruits	rillettes au thon œuf dur et mayonnaise sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i> lentilles CE2 camembert fruit frais au choix goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt jus de pomme	carottes râpées BIO nuggets de poulet BIO et ketchup purée de céleri CE2 et pdt fromage frais sucré gaufrette parfum vanille gaufrette parfum chocolat goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	taboulé (à la semoule BIO) beignets de calamars et citron courgettes à la provençale yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais au choix goûters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop lait nature

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 pastèque hoki doré au beurre semoule et ratatouille fromage à tartiner BIO # liégeois parfum vanille liégeois parfum chocolat goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais lait nature	laitue iceberg cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate cassoulet à la volaille coulommiers emmental fruit frais BIO # goûters : madeleine produit laitier frais sirop de grenadine	batonnets mozzarella rôti de poulet froid et ketchup trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil) yaourt arôme fruit frais au choix goûters : baguette fromage tranchette compote pomme HVE jus de pomme	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN tomates vinaigrette à la mexicaine chili con carne au bœuf VBF RAV riz BIO coque fromagère churros goûters : baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais produit laitier frais	concombres vinaigrette coleslaw crousti blé duo haricots verts et beurre suisse aux fruits BIO banane goûters : brioche tranches x2 gelée de fruit jus de fruit

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 radis beurre pizza tomate fromage brocolis (ail et persil) fromage frais arôme fruit frais au choix	pâté de volaille et cornichon émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce purée de courgettes CE2 et pdt bûche au lait de mélange gouda à la coupe fruit frais BIO #	salade tricolore (tomates, maïs, concombres) haché au cabillaud sauce oseille blé doré et épinards sauce blanche edam individuel mousse chocolat au lait	REPAS FROID betteraves BIO vinaigrette jambon*CEC et mayonnaise rôti de poulet froid et mayonnaise salade froide de coquillettes BIO au curry camembert cerises	pastèque melon pépites de colin pané et citron julienne de légumes et pdt yaourt sucré cake au chocolat à la coupe local cc
goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop lait nature	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : pain chocolat petit fromage frais jus de pomme	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais sirop de citron

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 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	concombres et cubes de feta	œuf dur et mayonnaise	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)
	rôti de porc* issu de LR sauce brune	mousaka au bœuf VBF	garniture pois chiches et épinards crème de curry	cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	<i>rôti de poulet sauce brune</i>			
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	semoule	beignets de brocolis
	gouda BIO #	crème anglaise	saint nectaire AOP #	yaourt arôme
	crème dessert parfum chocolat	gâteau chocolat	fruit frais BIO #	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais jus d'orange	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis sirop de menthe

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque lasagnes ricotta épinards croc lait BIO # compote pomme HVE	salade de maïs (et tomates) paupiette au veau sauce façon marengo pommes rissolées petit fromage frais arôme fruit frais BIO #	rillettes au thon sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i> lentilles CE2 camembert fruit frais	carottes râpées BIO nuggets de poulet BIO et ketchup purée de céleri CE2 et pdt fromage frais sucré gaufrette parfum vanille	taboulé (à la semoule BIO) beignets de calamars et citron courgettes à la provençale yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais
goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette confiture produit laitier frais nectar multifruits	goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt jus de pomme	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop lait nature

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	batonnets mozzarella	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</i>	rôti de poulet froid et ketchup	chili con carne au bœuf VBF RAV	crousti blé
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)		duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers	yaourt arôme	riz BIO	suisse aux fruits BIO
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO #	fruit frais	coque fromagère	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais lait nature	madeleine produit laitier frais sirop de grenadine	baguette fromage tranchette compote pomme HVE jus de pomme	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais produit laitier frais	brioche tranches x2 gelée de fruit jus de fruit

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 volaille et cornichon	salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID betteraves BIO vinaigrette	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	pépites de colin pané et citron
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	rôti de poulet froid et mayonnaise salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	edam individuel	camembert	yaourt sucré
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	cerises	cake au chocolat à la coupe local cc
goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop lait nature	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : pain chocolat petit fromage frais jus de pomme	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais sirop de citron

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