

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette salade de lentilles boulettes de blé façon thai trio de légumes BIO et pdt BIO mimolette mousse au chocolat goûters : céréales lait nature fruit frais	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF RAV sauce au thym purée de pdt BIO tomme à la coupe coulommiers purée de pommes BIO goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais produit laitier frais	salade de maïs au thon garniture carbonara* <i>garniture carbonara à la volaille</i> mezze penne yaourt arôme fruit frais au choix goûters : biscuit pompon chocolat petit fromage frais nectar multifruits	palets fromagers emmental pilon de poulet rôti courgette à la provençale et semoule fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) goûters : baguette fromage tranchette spécialité pomme coing jus de pomme	FERIE goûters :

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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)	FERIE
radis beurre	tarte aux 3 fromages	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	riz BIO	
blé doré et fondue de poireaux	petit fromage frais arôme	fromage tranchette	yaourt aux fruits mixés	
edam individuel	fruit frais BIO #	clafoutis	ananas frais	
specialité pomme cassis				
compote de pommes HVE				
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais jus d'orange	goûters : croissant lait nature pêche au sirop	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	goûters : pain de mie confiture fromage frais	goûters :

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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic boulettes de blé façon thaï duo carottes et pdt yaourt sucré fruit frais au choix	salami* et cornichon roulade de volaille et cornichon axoa de bœuf haché VBF RAV pommes de terre façon sarladaise fromage à tartiner BIO # fruit frais BIO #	concombres vinaigrette au fromage blanc 1/2 pamplemousse et sucre poêlée de hoki doré au beurre petits pois CE2 fromage frais arôme madeleine caramel beurre salé locale cc madeleine nature longue locale cc	FERIE	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait jus de pommes produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais nectar multifruits		

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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	laitue iceberg radis beurre	tomates vinaigrette courgettes crues râpées	REPAS PRODUCTION LOCALE betteraves BIO locales vinaigrette	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet BIO et ketchup	brandade de poisson blanc	quiche lorraine* tarte aux 3 fromages	pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé	concombres vinaigrette
bâtonnière de légumes et pdt	emmental à la coupe camembert	épinards sauce blanche	yaourt arôme local cc CE2 (Perche)	daube de bœuf VBF RAV
petit fromage frais sucré	spécialité pomme fraise	suisse aux fruits BIO	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	pommes rissolées
fruit frais BIO #	compote de pomme HVE	fruit frais au choix	fruit frais au choix	cantal AOP #
goûters : brioche tranches x2 confiture crème dessert	goûters : baguette beurre et barre choco noir fruit frais sirop de fraise	goûters : pain de mie fromage à tartiner compote	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop produit laitier 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 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette boulettes de blé façon thai trio de légumes BIO et pdt BIO mimolette mousse au chocolat	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF RAV sauce au thym purée de pdt BIO tomme à la coupe purée de pommes BIO	salade de maïs au thon garniture carbonara* <i>garniture carbonara à la volaille</i> mezze penne yaourt arôme fruit frais	palets fromagers emmental pilon de poulet rôti courgette à la provençale et semoule fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	FERIE
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales lait nature fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais produit laitier frais	biscuit pompon chocolat petit fromage frais nectar multifruits	baguette fromage tranchette spécialité pomme coing jus de pomme	

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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)	FERIE
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	tarte aux 3 fromages	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais arôme	fromage tranchette	yaourt aux fruits mixés	
specialité pomme cassis	fruit frais BIO #	clafoutis	ananas frais	
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais jus d'orange	goûters : croissant lait nature pêche au sirop	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	goûters : pain de mie confiture fromage frais	goûters :

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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
boulettes de blé façon thai	axoa de bœuf haché VBF RAV	poêlée de hoki doré au beurre		
duo carottes et pdt	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
yaourt sucré	fromage à tartiner BIO #	fromage frais arôme		
fruit frais	fruit frais BIO #	madeleine caramel beurre salé locale cc	goûters :	goûters :
goûters :	goûters :	goûters :		
marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait jus de pommes produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais nectar multifruits		

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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	laitue iceberg	tomates vinaigrette	REPAS PRODUCTION LOCALE betteraves <i>BIO</i> locales vinaigrette	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet <i>BIO</i> et ketchup		quiche lorraine* tarte aux 3 fromages		daube de bœuf VBF RAV
bâtonnière de légumes et pdt	brandade de poisson blanc	épinards sauce blanche	pâtes <i>BIO</i> locales, ratatouille et emmental râpé	pommes rissolées
petit fromage frais sucré	emmental à la coupe	suisse aux fruits <i>BIO</i>	yaourt arôme local cc CE2 (Perche)	cantal AOP #
fruit frais <i>BIO</i> #	spécialité pomme fraise	fruit frais	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	fruit frais
goûters : brioche tranches x2 confiture crème dessert	goûters : baguette beurre et barre choco noir fruit frais sirop de fraise	goûters : pain de mie fromage à tartiner compote	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop produit laitier 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