

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon) salade de blé niçois paupiette au veau sauce façon marengo haricots verts CE2 (ail et persil) yaourt sucré fruit frais au choix	concombres vinaigrette tortelloni au saumon sauce crème de citron croc lait BIO spécialité pomme fraise compote de pommes HVE	tomates vinaigrette rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise beignets de chou-fleur fromage ovale crème dessert parfum vanille crème dessert parfum caramel	laitue iceberg coleslaw (carottes et chou blanc) garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) garniture fejoada à la volaille riz BIO petit fromage frais arôme fruit frais au choix	salade de maïs (et poivrons) macédoine curry de pois chiches aux épinards semoule bûche au lait de mélange emmental fruit frais BIO #
<b>goûters :</b> baguette fromage à tartiner ananas au sirop produit laitier frais	<b>goûters :</b> tranches brioche x2 barre chocolat au lait fruit frais	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	<b>goûters :</b> cake chocolat à la coupe local circuit court produit laitier frais jus d'orange	<b>goûters :</b> baguette confiture petit fromage frais 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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté poireaux et pdt	betteraves vinaigrette	carottes râpées	accras de morue	laitue iceberg
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	salade de lentilles	concombres vinaigrette	<b>rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise</b>	hoki pané et citron
	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale	<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	
<b>trio de légumes BIO</b>	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert	fromage frais sucré	mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	<b>fromage à tartiner BIO #</b>
carré de l'est		edam		
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	<b>fruit frais BIO #</b>	<b>crème dessert BIO chocolat local cc</b>
madeleine local cc	au choix			
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
baguette barre chocolat noir x2 fruit frais produit laitier frais	pain de mie confiture produit laitier frais	pompon cœur cacao fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté	croissant lait nature compote pomme	baguette beurre et miel fruit frais yaourt sucré

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 au 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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

**Légendes :**

VPF = Viande Porc Française

VBV = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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 au 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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

**Légendes :**

VPF = Viande Porc Française

VBV = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette	laitue iceberg	salade de maïs (et poivrons)
paupiette au veau sauce façon marengo	tortelloni au saumon sauce crème de citron	rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada à la volaille</i>	curry de pois chiches aux épinards
haricots verts CE2 (ail et persil)		beignets de chou-fleur	<b>riz BIO</b>	semoule
yaourt sucré	<b>croc lait BIO</b>	fromage ovale	petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
fruit frais	spécialité pomme fraise	crème dessert parfum vanille	fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>

**goûters :**

baguette  
fromage à tartiner  
ananas au sirop  
produit laitier frais

**goûters :**

tranches brioche x2  
barre chocolat au lait  
fruit frais

**goûters :**

baguette  
pâte à tartiner  
fruit frais  
produit laitier frais

**goûters :**

cake chocolat à la coupe local circuit court  
produit laitier frais  
jus d'orange

**goûters :**

baguette  
confiture  
petit fromage frais  
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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté poireaux et pdt	betteraves vinaigrette	carottes râpées	accras de morue	laitue iceberg
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale	<b>rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise</b> <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	hoki pané et citron
<b>trio de légumes BIO</b>	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert	fromage frais sucré	mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	<b>fromage à tartiner BIO #</b>
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	<b>fruit frais BIO #</b>	<b>crème dessert BIO chocolat local cc</b>
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
baguette barre chocolat noir x2 fruit frais produit laitier frais	pain de mie confiture produit laitier frais	pompon cœur cacao fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté	croissant lait nature compote pomme	baguette beurre et miel fruit frais yaourt sucré

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

**Légendes :**

VPF = Viande Porc Française  
VBF = Viande Bovine Française  
RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge  
\* = Plat contenant du porc

# = 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 au 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :

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

**Légendes :**

VPF = Viande Porc Française  
 VBF = Viande Bovine Française  
 RAV = Race à Viande

\* = 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 au 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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