

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur taboulé	tarte aux 3 fromages tarte chèvre basilic	tomates vinaigrette	céleri BIO rémoulade	salade de maïs (et tomates)
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*) <i>pâtée pdt chou vert aux saucisses volaille</i>	rôti de bœuf VBF RAV et cornichon	tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végé
haricots verts CE2 (ail et persil)	fromage frais arôme	beignets de brocolis	gouda BIO	semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fruit frais BIO #	fromage ovale	spécialité pomme fraise	bûche au lait de mélange pointe de brie
fruit frais au choix		crème dessert parfum vanille crème dessert parfum caramel	compote de pomme HVE	banane
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
tranches brioche x2 gelée groseille lait nature	baguette fromage à tartiner sirop de grenadine compote pomme	baguette barre chocolat lait fruit frais yaourt	adeleine caramel beurre salé local circuit court petit fromage frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner ananas au sirop

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
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 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	concombres	betteraves vinaigrette	tarte méditerranéenne	salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF RAV	crêpe au fromage (emmental)	salade de lentilles	accras de morue	laitue iceberg
pommes de terre BIO persillées	batonnière aux haricots plats et pépinettes	paupiette au veau sauce façon marengo	jambon* CE2 <i>rôti de poulet froid</i>	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron
camembert carré de l'est	petit suisse aux fruits BIO	blé doré	endives au gratin et pennes	purée de butternut et de pdt
fruit frais BIO #	galette bretonne palets bretons x2	mimolette edam	yaourt sucré	fromage à tartiner au choix
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie confiture prune fromage frais	baguette fromage tranchette fruit frais	pompon cœur cacao fromage frais jus de fruit	céréales lait nature compote pomme	baguette beurre et miel 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
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 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	tarte aux 3 fromages	tomates vinaigrette	céleri BIO rémoulade	salade de maïs (et tomates)
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF RAV et cornichon	tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>pâtée pdt chou vert aux saucisses volaille</i>	beignets de brocolis	gouda BIO	semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme	fromage ovale		bûche au lait de mélange
fruit frais	fruit frais BIO #	crème dessert parfum vanille	spécialité pomme fraise	banane
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
tranches brioche x2 gelée groseille lait nature	baguette fromage à tartiner sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait fruit frais	adeleine caramel beurre salé local circuit court petit fromage frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner ananas au sirop

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
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 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	concombres	betteraves vinaigrette	tarte méditerranéenne	salade thai (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF RAV	crêpe au fromage (emmental)	paupiette au veau sauce façon marengo	jambon* CE2	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron
pommes de terre BIO persillées	batonnière aux haricots plats et pépinettes	blé doré	<i>rôti de poulet froid</i> endives au gratin et pennes	purée de butternut et de pdt
camembert	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO #	galette bretonne	fruit frais	fruit frais	liégeois parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie confiture prune fromage frais	baguette fromage tranchette fruit frais	pompon cœur cacao fromage frais jus de fruit	céréales lait nature compote pomme	baguette beurre et miel 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
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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p>riz BIO</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>ananas frais BIO #</p>	<p>velouté poireaux pdt</p> <p>omelette à la ciboulette</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>tomates mozzarella</p> <p>boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise</p> <p>spaghetti</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>raisin blanc</p>	<p>œufs durs BIO sauce cocktail</p> <p>nuggets BIO</p> <p>duo petits pois et maïs</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>	<p>salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, cornichon, mayonnaise)</p> <p>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>rôti de porc* sauce marrons et pommes</p> <p>rôti de poulet sauce marrons et pommes</p> <p>duo flageolets et carottes</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</p>

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

<p>rocher coco local circuit court</p> <p>petit fromage frais</p> <p>nectar de fruits exotiques</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fruit frais</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>spécialité pomme cassis</p> <p>lait nature</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>cake aux écorces d'orange à la coupe local circuit court</p> <p>fromage frais nature</p> <p>miel</p>
---	--	--	---	---

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté carottes</p> <p>filet de poulet sauce tandoori</p> <p>chou-fleur persillé et pdt</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>pointe de brie</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>taboulé</p> <p>salade de blé niçois</p> <p>falafels et sauce blanche ciboulette</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p>	<p>salade verte vinaigrette au curry</p> <p>endives vinaigrette au curry</p> <p>sauté de dinde sauce mexicaine</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>au choix</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise</p> <p>frites</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>achard au chou rouge</p> <p>haché au cabillaud</p> <p>épinards au gratin et pépinettes</p> <p>saint paulin</p> <p>montcendre</p> <p>tarte au chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>madeleine aux œufs</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>lait nature</p> <p>compote de pomme</p>	<p>cake rocher framboise</p> <p>petit fromage frais</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain au lait</p> <p>barre chocolat x2</p> <p>spécialité pomme ananas</p>	<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>yaourt</p> <p>jus de fruit</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

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 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates) salade de lentilles sauté de bœuf VBF RAV sauce mironton brunoise de légumes et macaroni fromage à tartiner BIO fruit frais au choix	salade écolière (pdt, tomate, cornichon) salade de mezze penne aux crudités palets fromagers emmental brocolis BIO sauce blanche yaourt sucré fruit frais au choix	salade haricots verts sauce mimosa poêlée de colin doré au beurre petits pois CE2 (carottes) edam à la coupe crème dessert parfum vanille crème dessert parfum chocolat	 velouté de légumes BIO tomate farcie (à la volaille) coulis tomate riz camembert tomme à la coupe fruit frais BIO #	<i>Halloween</i> carottes râpées aux olives noires hot dog saucisse volaille et ketchup pommes ricanantes petit fromage frais arôme moelleux orange local circuit court sirop de fraise
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
ke aux pommes à la coupe local fromage frais poire au sirop	baguette fromage tranchette jus de fruit produit laitier frais	baguette confiture abricot fruit frais lait nature + choco en poudre	moelleux saveur chocolat lait nature spécialité pomme mirabelle	baguette barre chocolat lait fruit frais produit laitier frais

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté carottes</p> <p>filet de poulet sauce tandoori</p> <p>chou-fleur persillé et pdt</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>taboulé</p> <p>falafels et sauce blanche ciboulette</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade verte vinaigrette au curry</p> <p>sauté de dinde sauce mexicaine</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise</p> <p>frites</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>haché au cabillaud</p> <p>épinards au gratin et pépinettes</p> <p>saint paulin</p> <p>tarte au chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>madeleine aux œufs gélifié parfum vanille nappé caramel jus de fruit</p>	<p>baguette pâte à tartiner lait nature compote de pomme</p>	<p>cake rocher framboise petit fromage frais fruit frais</p>	<p>pain au lait barre chocolat x2 spécialité pomme ananas</p>	<p>baguette confiture fraise yaourt jus de fruit</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

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 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates)	salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	salade haricots verts sauce mimosa	velouté de légumes BIO	<i>Halloween</i> carottes râpées aux olives noires
sauté de bœuf VBF RAV sauce mironton	palets fromagers emmental	poêlée de colin doré au beurre	tomate farcie (à la volaille) coulis tomate	<i>hot dog saucisse volaille et ketchup</i>
brunoise de légumes et macaroni	brocolis BIO sauce blanche	petits pois CE2 (carottes)	riz	<i>pommes ricanantes</i>
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré	edam à la coupe	camembert	<i>petit fromage frais arôme</i>
fruit frais	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais BIO #	<i>moelleux orange local circuit court</i> <i>sirop de fraise</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
ke aux pommes à la coupe local fromage frais poire au sirop	baguette fromage tranchette jus de fruit produit laitier frais	baguette confiture abricot fruit frais lait nature + choco en poudre	moelleux saveur chocolat lait nature spécialité pomme mirabelle	baguette barre chocolat lait fruit frais 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

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