

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p><b>RENTREE SCOLAIRE</b></p> <p>carottes râpées <b>BIO</b> #</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p>pommes campagnardes</p> <p>camembert</p> <p>purée de pommes <b>BIO</b></p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>salade mezze penne au curry</p> <p>salade quimpéroise (pdt, thon)</p> <p>rôti de bœuf VBF RAV et ketchup</p> <p>haricots verts (ail et persil)</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>galette de légumes façon ratatouille</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p><b>gouda BIO</b> #</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>laitue iceberg</p> <p>haché au cabillaud</p> <p><b>riz BIO à la tomate</b></p> <p>saint paulin individuel</p> <p>mousse chocolat au lait</p>
	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus d'orange</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>pêche au sirop</p> <p>produit laitier frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>tranches brioches x2</p> <p>barre chocolat au lait</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 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates)  macédoine  lasagnes au bœuf VBF  yaourt arôme  fruit frais au choix	tomates vinaigrette au persil  pilon de poulet rôti jus aux herbes  poêlée de légumes et pdt  fromage à tartiner au choix  crème dessert BIO parfum vanille local cc	rillettes au thon tartirable tomates et basilic  saucisses à la volaille  petits pois CE2 (et carottes)  petit fromage frais arôme  fruit frais au choix	melon pastèque  colin d'Alaska pané et citron  épinards sauce blanche et coquillettes  yaourt sucré  madeleine aux pépites de chocolat local cc madeleine citron local cc	carottes râpées  garniture couscous végé  semoule  emmental coulommiers  banane
<b>goûters :</b> baguette confiture produit laitier frais fruit frais	<b>goûters :</b> pain de mie beurre et barre chocolat noir fruit frais	<b>goûters :</b> biscuit individuel lait nature spécialité pomme banane	<b>goûters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais produit laitier frais	<b>goûters :</b> croissant fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté

*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 14 au 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>salade de pdt moutarde à l'ancienne</p> <p>pané croustillant au cantal AOP</p> <p>duo haricots verts et beurre (ail et persil)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais au choix</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>pêche au sirop</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p><b>sauté bœuf VBF BIO sauce au thym</b></p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>carré de l'est</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>fruit frais</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>demi pamplemousse et sucre</p> <p>concombres et feta vinaigrette</p> <p>émincés de poulet au jus</p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>fromage à tartiner au choix</p> <p>gâteau basque</p> <p>tarte citron</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>chorizo* et cornichon</p> <p>hoki pané et citron</p> <p>chou-fleur au gratin et pdt</p> <p>yaourt sucré local cc (Pur Perche)</p> <p>fruit frais au choix</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>ike aux pommes à la coupe local</p> <p>produit laitier frais</p> <p>nectar multifruits</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>paupiette au veau sauce bolognaise</p> <p><b>torsade BIO</b></p> <p>edam individuel</p> <p>gouda individuel</p> <p>liégeois parfum vanille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>produit laitier 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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>salade texane (haricots rouges, maïs, tomate)</p> <p><b>ailles de poulet issu de LR</b></p> <p>courgettes (ail et persil) et pdt</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>tomme à la coupe</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>Repas Italie</b></p> <p><b>batonnets mozzarella</b></p> <p><b>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</b></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p><b>raisin</b></p>	<p><b>AUTOMNE</b></p> <p><b>crêpe aux champignons</b></p> <p><b>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF RAV</b></p> <p><b>fromage blanc nature et confiture de prune</b></p> <p><b>poire au sirop</b></p>	<p>achard (carottes et chou blanc)</p> <p>laitue iceberg</p> <p><b>rôti de porc* issu LR sauce charcutière</b></p> <p>rôti de poulet sauce charcutière</p> <p>flageolets à la tomate</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p> <p>éclair parfum vanille</p>	<p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>bâtonnets de surimi et sauce cocktail</p> <p>colin d'Alaska sauce provençale</p> <p><b>riz BIO et ratatouille</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>au choix</p>

gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE produit laitier frais	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais produit laitier frais	pain au chocolat lait nature spécialité pomme abricot

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 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p><b>RENTREE SCOLAIRE</b></p> <p>carottes râpées <b>BIO #</b></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p>pommes campagnardes</p> <p>camembert</p> <p>purée de pommes <b>BIO</b></p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>salade mezze penne au curry</p> <p>rôti de bœuf VBF RAV et ketchup</p> <p>haricots verts (ail et persil)</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>galette de légumes façon ratatouille</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>haché au cabillaud</p> <p><b>riz BIO à la tomate</b></p> <p>saint paulin individuel</p> <p>mousse chocolat au lait</p>
<p><b>goûters :</b></p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette jus d'orange fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner pêche au sirop produit laitier frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>tranches brioches x2 barre chocolat au lait 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 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates)	tomates vinaigrette au persil	rillettes au thon	melon	carottes râpées
lasagnes au bœuf VBF	pilon de poulet rôti jus aux herbes	saucisses à la volaille	colin d'Alaska pané et citron	garniture couscous végé
yaourt arôme	poêlée de légumes et pdt	petits pois CE2 (et carottes)	épinards sauce blanche et coquillettes	semoule
fruit frais	fromage à tartiner	petit fromage frais arôme	yaourt sucré	emmental
fruit frais	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais	madeleine aux pépites de chocolat local cc	banane
<b>goûters :</b> baguette confiture produit laitier frais fruit frais	<b>goûters :</b> pain de mie beurre et barre chocolat noir fruit frais	<b>goûters :</b> biscuit individuel lait nature spécialité pomme banane	<b>goûters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais produit laitier frais	<b>goûters :</b> croissant fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté

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 14 au 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates vinaigrette	demi pamplemousse et sucre	roulade de volaille et cornichon	<b>carottes râpées BIO</b>
pané croustillant au cantal AOP	<b>sauté bœuf VBF BIO sauce au thym</b>	émincés de poulet au jus	<b>hoki pané et citron</b>	paupiette au veau sauce bolognaise
duo haricots verts et beurre (ail et persil)	purée de pommes de terre	lentilles (et carottes)	chou-fleur au gratin et pdt	<b>torsade BIO</b>
<b>suisse aux fruits BIO</b>	bûche au lait de mélange	fromage à tartiner	yaourt sucré local cc (Pur Perche)	edam individuel
fruit frais	<b>purée de pommes BIO</b>	gâteau basque	fruit frais	liégeois parfum vanille

**goûters :**

baguette  
fromage tranchette  
pêche au sirop  
produit laitier frais

**goûters :**

baguette  
barre chocolat au lait  
fruit frais  
crème dessert parfum vanille

**goûters :**

céréales  
lait nature  
fruit frais

**goûters :**

like aux pommes à la coupe local  
produit laitier frais  
nectar multifruits

**goûters :**

baguette  
pâte à tartiner  
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

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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	<i>Repas Italie</i> batonnets mozzarella	<i>AUTOMNE</i> crêpe aux champignons	achard (carottes et chou blanc)	œufs durs et mayonnaise
ailes de poulet issu de LR	cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes	hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF RAV	rôti de porc* issu LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	colin d'Alaska sauce provençale
courgettes (ail et persil) et pdt	yaourt BIO parfum vanille	fromage blanc nature et confiture de prune	flageolets à la tomate	<b>riz BIO et ratatouille</b>
emmental à la coupe	raisin	poire au sirop	<b>fromage à tartiner BIO #</b>	yaourt sucré
<b>fruit frais BIO #</b>			éclair parfum chocolat	fruit frais

goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE produit laitier frais	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais produit laitier frais	pain au chocolat lait nature spécialité pomme abricot

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