

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	coleslaw (carottes et chou blanc)	salade de maïs (et poivrons)
paupiette au veau sauce façon marengo <i>palets fromagers emmental</i>	tortelloni au saumon sauce crème de citron <i>ravioli aux légumes</i>	rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>quenelles nature sauce crème</i>	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada végété</i>	garniture coucous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)		beignets de chou-fleur	riz BIO	semoule
yaourt sucré BIO local circuit court	croc lait BIO	fromage ovale	petit fromage frais arôme	emmental
fruit frais	spécialité pomme fraise	crème dessert parfum vanille	fruit frais	fruit frais BIO #
goûters : baguette fromage à tartiner <u>compote de pommes HVE</u>	goûters : tranches brioche x2 barre chocolat au lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : chocolat à la coupe local circuit produit laitier frais jus d'orange	goûters : baguette confiture petit fromage frais 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 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 <i>bouchées de blé</i>	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale <i>boulettes de blé façon thai</i>	rôti de porc* issu de LR froid <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	hoki pané et citron
trio de légumes BIO	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)	fromage à tartiner BIO #
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie confiture produit laitier frais	pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de pomme sans sucre ajouté	croissant frais 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
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