

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre	laitue iceberg vinaigrette ciboulette	carottes râpées	velouté légumes verts
pilon de poulet rôti sauce américaine	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i>	colin d'Alaska pané et citron	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt	duo de courgettes jaune et verte persillées	petits pois CE2	yaourt BIO parfum vanille
fromage frais sucré	mimolette	petit fromage frais arôme	gouda BIO #	fruit frais BIO #
fruit frais	fruit frais	madeleine caramel beurre salé local circuit court	gélifié parfum vanille nappé caramel	
<b>goûters :</b> cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner produit laitier frais jus d'orange	<b>goûters :</b> céréales lait nature fruit frais	<b>goûters :</b> baguette beurre et miel fruit frais lait nature	<b>goûters :</b> pain de mie fromage à tartiner 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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>rôti de porc* et saucisse strasbourg *</p> <p><i>rôti de poulet et saucisse volaille</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>biscuit gaillardise saveur fraise</p>	<p>concombres aux olives</p> <p>riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab</p> <p>carré de l'est</p> <p>spécialité pomme abricot</p>	<p>salade de lentilles aux épices</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce goulash</p> <p>haricots plats et pdt</p> <p>edam individuel</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)</b></p> <p>haché au saumon sauce citron</p> <p><b>semoule BIO et ratatouille</b></p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>croissant</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>produit laitier frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>gaufrette parfum chocolat</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>lait nature</p> <p>jus de pomme</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>fromage frais sucré</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 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry	<b>MENU Irlande Saint Patrick</b> salade verte vinaigrette à la menthe	velouté poireaux et pdt	betteraves vinaigrette mimosa	salade de pépinettes printanière
émincés de poulet issu de LR sauce créole	shepherd's pie au bœuf VBF	cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse	saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail	falafels et sauce blanche froide ciboulette
haricots verts BIO (échalote et persil)	bûche au lait de mélange	beignets de légumes	riz et haricots rouges (séparés)	julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	crème dessert saveur pistache	fromage frais sucré	fromage à tartiner	gouda BIO #
fruit frais		fruit frais	banane BIO #	éclair parfum chocolat
<b>goûters :</b> pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	<b>goûters :</b> brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe	<b>goûters :</b> baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nectar multifruits	<b>goûters :</b> céréales lait nature spécialité pomme framboise	<b>goûters :</b> 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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	lingot marbré local circuit court	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme jus de fruit	moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop produit laitier frais	baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit	pain chocolat produit laitier frais 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