

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>RENTREE SCOLAIRE</i>	œuf dur et mayonnaise	pastèque	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	betteraves BIO
<i>carottes râpées</i>				
<i>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</i>	lasagnes au bœuf VBF	poêlée de colin doré au beurre	<u>paupiette au veau sauce provençale</u>	<u>beignets de calamars et citron</u>
semoule BIO		épinards sauce blanche et blé doré	bâtonnière aux carottes jaunes	frites
<i>fromage ovale</i>	fromage frais sucré	tomme	cantal AOP #	yaourt sucré BIO local circuit court
<i>compote de pomme HVE</i>	fruit frais	mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	fruit frais
<i>sirop de grenadine</i>				

--	--	--	--	--

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 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote	salade de maïs (et poivrons)	concombres vinaigrette	céleri BIO rémoulade
cordon bleu	haché au saumon sauce florentine	rôti de bœuf VBF et ketchup	garniture chili sin carne	ailles de poulet issu de LR
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers	fromage frais arôme	gouda BIO #	<u>carré de l'est</u>
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais	banane	fruit 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 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)	salade pommes de terre (et ciboulette)	rillettes au thon	tomates vinaigrette	taboulé
sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices	<u>quiche lorraine*</u>	merguez sauce orientale	filet de poulet au jus	pépites de hoki dorées panées et citron
coquillettes	duo courgettes jaune et verte	légumes tajine et pdt	flageolets au thym	chou-fleur BIO au gratin
camembert	yaourt arôme	saint paulin individuel	edam BIO #	petit fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	fruit frais	ananas frais	tarte au flan	fruit frais BIO #

--	--	--	--	--

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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>AUTOMNE</i> <i>velouté au potiron</i> <i>haché au veau sauce panais</i> <i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i> <i>saint nectaire AOP #</i> <i>raisin</i>	carottes râpées à l'orange <u>crêpe fromage (emmental)</u> lentilles (et oignons) fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat	concombres vinaigrette pilon de poulet rôti haricots plats (ail et persil) gouda à la coupe cocktail de fruits au sirop	roulade de volaille et cornichon colin d'alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille fromage frais sucré fruit frais BIO #	betteraves BIO vinaigrette <u>tarte au saumon</u> purée d'épinards et de pommes de terre velouté aux fruits mixés 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
--	--	--	---	---