

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	céleri rémoulade	tomates vinaigrette	laitue iceberg	macédoine
paupiette au veau sauce façon marengo	tortelloni au saumon sauce crème de citron	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada à la volaille</i>	garniture coucous végé
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	bûche au lait de mélange
fruit frais	compote de pomme HVE	crème dessert parfum vanille	fruit frais	fruit frais BIO #
goûters : baguette fromage à tartiner ananas au sirop produit laitier frais	goûters : tranches brioche x2 barre chocolat au lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais	goûters : chocolat à la coupe local circuit produit laitier frais jus d'orange	goûters : baguette confiture petit fromage frais sucré 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté poireaux et pdt	betteraves vinaigrette	carottes râpées	falafels	chou blanc rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale	rôti de porc* issu de LR froid <i>rôti de poulet froid</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 : baguette barre chocolat noir x2 fruit frais produit laitier frais	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : croissant lait nature compote pomme	goûters : baguette beurre et miel fruit frais yaourt 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