

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>salade de maïs (et tomates)</u>	œufs dur et mayonnaise		salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
<u>rôti de poulet et saucisse volaille</u>	palets fromagers emmental		sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO		edam individuel	tomme à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise		fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat

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
<u>salade de mezze penne au curry</u>	MENU Irlande Saint Patrick <i>salade verte vinaigrette à la menthe</i>		betteraves vinaigrette mimosa	salade de pépinettes printanière
émincés de poulet issu de LR sauce créole	<i>shepherd's pie au bœuf VBF</i>		<u>saucisses de volaille sauce rougail</u>	falafels et sauce blanche froide ciboulette
haricots verts BIO (échalote et persil)			riz et haricots rouges (séparés)	julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	<i>bûche au lait de mélange</i>		fromage à tartiner	gouda BIO #
fruit frais	<i>crème dessert saveur pistache</i>		banane BIO #	éclair parfum chocolat

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	<u>pâté de volaille et cornichon</u>		chou blanc rémoulade	<u>betteraves vinaigrette</u>
<u>rôti de poulet sauce robert</u>	émincés de poulet sauce à l'indienne		garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes		semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe		yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #		lingot marbré local circuit court	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