

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>RENTREE SCOLAIRE</p> <p><i>carottes râpées</i></p> <p><i>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</i></p> <p>semoule BIO</p> <p><i>fromage ovale</i></p> <p><i>compote de pomme HVE</i></p> <p><i>sirop de grenadine</i></p>	<p>œuf dur et mayonnaise</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><u>biscuit</u></p>		<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p>boulettes de lentilles corail et patate douce</p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves BIO</p> <p><u>beignets de calamars et citron</u></p> <p>frites</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</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
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 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote		concombres vinaigrette	céleri BIO rémoulade
cordon bleu	haché au saumon sauce florentine		garniture chili sin carne	* ailes de poulet issu de LR
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt		riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers		gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille		banane	fruit frais

				tarte aux poireaux pour les maternelles
--	--	--	--	--------------------------------------------

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices</p> <p>coquillettes</p> <p>camembert</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade pommes de terre (et ciboulette)</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>duo courgettes jaune et verte</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>		<p>tomates vinaigrette</p> <p>filet de poulet au jus</p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>tarte au flan</p>	<p>taboulé</p> <p>pépites de hoki dorées panées et citron</p> <p>chou-fleur BIO au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</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
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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>AUTOMNE</p> <p>velouté au potiron</p> <p>haché au veau sauce panais</p> <p><i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>raisin</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>sauté de dinde sauce paprika</i></p> <p>lentilles (et oignons)</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p>		<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>colin d'alaska sauce provençale</p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>biscuit</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

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