

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

| LUNDI | MARDI                                                                                                                                                                  | MERCREDI | JEUDI                                                                                                                      | VENDREDI                                                                                                                         |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | RENTREE SCOLAIRE<br>carottes râpées BIO #<br>émincés de poulet issu de LR<br>sauce façon béarnaise<br>frites<br>camembert<br>purée de pommes BIO<br>sirop de grenadine |          | salade de lentilles<br>galette de légumes façon<br>ratatouille<br>purée de potiron et de pdt<br>gouda BIO #<br>fruit frais | <u>concombres vinaigrette</u><br>haché au cabillaud<br>riz BIO à la tomate<br>saint paulin individuel<br>mousse chocolat au lait |
|       |                                                                                                                                                                        |          |                                                                                                                            |                                                                                                                                  |

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 07 au 11 septembre 2026

| LUNDI                       | MARDI                                     | MERCREDI | JEUDI                                      | VENDREDI                  |
|-----------------------------|-------------------------------------------|----------|--------------------------------------------|---------------------------|
| salade de maïs (et tomates) | tomates vinaigrette au persil             |          | melon                                      | céleri rémoulade          |
| lasagnes au bœuf VBF        | pilon de poulet rôti jus aux herbes       |          | colin d'Alaska pané et citron              | garniture couscous végété |
| yaourt arôme                | poêlée de légumes et pdt                  |          | épinards sauce blanche et coquillettes     | semoule                   |
|                             | fromage à tartiner                        |          | yaourt sucré BIO local cc                  | coulommiers               |
| fruit frais                 | crème dessert BIO parfum vanille local cc |          | madeleine aux pépites de chocolat local cc | banane                    |

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 14 au 18 septembre 2026

| LUNDI                                        | MARDI                                   | MERCREDI | JEUDI                              | VENDREDI                           |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------|----------|------------------------------------|------------------------------------|
| salade de pdt moutarde à l'ancienne          | tomates vinaigrette                     |          | roulade de volaille et cornichon   | <b>carottes râpées BIO</b>         |
| pané croustillant au cantal AOP              | <b>sauté bœuf VBF BIO sauce au thym</b> |          | hoki pané et citron                | paupiette au veau sauce bolognaise |
| duo haricots verts et beurre (ail et persil) | purée de pommes de terre                |          | chou-fleur au gratin et pdt        | <b>torsade BIO</b>                 |
| <b>suisse aux fruits BIO</b>                 | bûche au lait de mélange                |          | yaourt sucré local cc (Pur Perche) | edam individuel                    |
| fruit frais                                  | <b>purée de pommes BIO</b>              |          | fruit frais                        | liégeois parfum vanille            |

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 21 au 25 septembre 2026

| LUNDI                             | MARDI                                                             | MERCREDI | JEUDI                                                                                     | VENDREDI                        |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| betteraves vinaigrette            | <i>Repas Italie</i><br><i>batonnets mozzarella</i>                |          | achard (carottes et chou blanc)                                                           | œufs durs et mayonnaise         |
| ailes de poulet issu de LR        | <i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i> |          | <b>rôti de porc*</b> issu LR sauce charcutière<br><i>rôti de poulet sauce charcutière</i> | colin d'Alaska sauce provençale |
| courgettes (ail et persil) et pdt |                                                                   |          | flageolets à la tomate                                                                    | <b>riz BIO et ratatouille</b>   |
| emmental à la coupe               | <i>yaourt BIO parfum vanille</i>                                  |          | <b>fromage à tartiner BIO #</b>                                                           | yaourt sucré                    |
| <b>fruit frais BIO #</b>          | <i>raisin</i>                                                     |          | éclair parfum chocolat                                                                    | 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