

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>paupiette au veau sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>gouda individuel</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>poêlée de légumes (ail et persil)</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée de céleri CE2 et de pdt</p> <p>edam individuel</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>repas Espagne melon d'Espagne</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>riz façon paëlla</p> <p>yaourt sucré BIO local cc</p> <p>beignet</p>	<p>salade capri (mezze penne, tomates, olives)</p> <p>émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise</p> <p>haricots verts (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>
gouters : pain de mie confiture fraise produit laitier frais	gouters : baquette barre chocolat lait spécialité pomme banane	gouters : tranches brioche x2 lait nature fruit frais	gouters : baguette fromage à tartiner fruit frais	gouters : biscuit pompon chocolat produit laitier frais jus de pommes sans sucre ajouté

Cas 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent Egalim

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tomates vinaigrette	repas Maroc pastèque	roulade de volaille et cornichon	tarte chèvre basilic	carottes râpées
émincés de poulet sauce normande	boulettes mouton et merguez jus et légumes couscous	hoki pané et citron	rôti de porc* issu de LR froid <small>sauces végétales</small>	mezze penne, ratatouille, et emmenatl râpé
haricots verts et pdt	semoule	brocolis sauce blanche et pdt	lentilles aux oignons	suisse aux fruits BIO
gouda individuel	bûche au lait de mélange	edam BIO #	yaourt arôme	éclair parfum chocolat
crème dessert parfum vanille	glace	fruit frais	fruit frais	
gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gouters : croissant lait nature fruit frais	gouters : baguette confiture produit laitier frais	gouters : tranches brioche x2 barre chocolat lait jus de pommes sans suce ajouté	gouters : baguette fromage à tartiner 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 juillet au 31 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	bâtonnets mozzarella	<i>repas Italie</i> tomates vinaigrette au pesto	œufs dur et mayonnaise	laitue iceberg
<u>riz à l'oriental végété</u>	janbon* et ketchup <small>quenelle nature sauce suprême</small>	lasagnes au bœuf VBF	boulettes de blé façon thai	poêlée de coin doré au beurre
fromage ovale	fromage frais sucré	croc lait BIO #	batonnière aux carottes jaunes	épinards au gratin et pdt
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	glace	fruit frais	yaourt BIO parfum vanille
gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gouters : pain de mie fromage tranchette spécialité pomme banane	gouters : céréales lait nature fruit frais	gouters : pain chocolat produit laitier frais sirop de fraise	gouters : baguette barre chocolat noir et beurre nectar multifruits

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de Niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	LR = Label Rouge	AOOC = Appellation Origine Contrôlée	pdT = pomme de terre
			Produit issu agriculture biologique	MSC = pêche durable
			Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tomates vinaigrette	<i>repas Maroc</i> <i>pastèque</i>	roulade de volaille et cornichon	tarte chèvre basilic	carottes râpées
émincés de poulet sauce normande	<i>boulettes mouton et merguez</i> <i>jus et légumes couscous</i>	<i>hoki pané et citron</i>	rôti de porc* froid issu de LR <i>saucisses végétales</i>	mezze penne, ratatouille, et emmenatl râpé
haricots verts et pdt	<i>semoule</i>	brocolis sauce blanche et pdt	lentilles aux oignons	suisse aux fruits BIO
gouda individuel	<i>bûche au lait de mélange</i>	<i>edam BIO #</i>	yaourt arôme	éclair parfum chocolat
crème dessert parfum vanille	<i>glace</i>	fruit frais	fruit frais	
gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gouters : croissant lait nature fruit frais	gouters : baguette confiture produit laitier frais	gouters : tranches brioche x2 barre chocolat lait jus de pommes sans suce ajouté	gouters : baguette fromage à tartiner fruit frais

Cas 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 août au 28 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	bâtonnets mozzarella jambon* et ketchup <small>quelques nature sauce tomate</small>	<i>repas Italie</i> tomates vinaigrette au pesto	œufs dur et mayonnaise boulettes de blé façon thai	laitue iceberg poêlée de colin doré au beurre
<u>riz à l'oriental végété</u>	purée de courgettes CE2 et de pdt	lasagnes au bœuf VBF	petits pois et carottes	épinards au gratin et pdt
fromage ovale	fromage frais sucré	croc lait BIO #	mimolette	yaourt sucré BIO local cc
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	glace	fruit frais	fruit frais
gouters :				
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette spécialité pomme banane	céréales lait nature fruit frais	croissant produit laitier frais sirop de fraise	baguette barre chocolat noir et beurre nectar multifruits
gouters :				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
	RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	LR = Label Rouge	AOOC = Appellation Origine Contrôlée	pdT = pomme de terre
				produit issu agriculture biologique	MSC = pêche durable
				Equivalent EGALIM	