

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	œuf dur et mayonnaise	batonnets mozzarella	velouté de légumes BIO	salade verte vinaigrette aux oignons
émincés de volaille à l'orientale	daube de bœuf VBF BIO	potée (chipolatas grillées*, lentilles, carottes)	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé
côtes de blettes à la provençale et pdt	semoule et courgettes	potée (saucisses végétales)	chou-fleur au gratin	fromage frais sucré
carré de l'est	saint nectaire AOP #	yaourt arôme	suisse aux fruit BIO	fruit frais
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais	ananas frais	cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	pain de mie confiture produit laitier frais	croissant petit fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté	baguette barre chocolat au lait fruit frais	gaufrette parfum vanille lait nature compote de pomme HVE

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

VILLEJUST

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO paupiette au veau sauce basquaise pommes de terre façon sarladaise tomme à la coupe fruit frais BIO #	taboulé palets fromagers emmental haricots verts CE2 petit fromage frais arôme fruit frais	FERIE	chou rouge rémoulade rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise <i>boulettes végétales BBC</i> duo carottes BIO et brocolis BIO persillés yaourt sucré local cc (Pur Perche) tarte pomme rhubarbe	betteraves vinaigrette parmentier au thon sauce blanche edam BIO # banane
goûters : tranches brioche x2 confiture produit laitier frais	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	goûters :	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner compote de poire

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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées	salade de pépinettes	oeufs durs et mayonnaise	salade verte
boulettes végétales BBC	poêlée de hoki doré au beurre	rôti de bœuf VBF et ketchup	jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons)	nuggets de poulet BIO
semoule BIO et légumes couscous	julienne de légumes	beignets de salsifis	jambalaya végété	épinards au gratin et pdt
fromage frais sucré	yaourt sucré BIO local cc	camembert	chaource AOP #	fromage à tartiner
fruit frais	biscuit gaillardise fraise	mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	compote de pommes HVE
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : pain de mie <u>barre chocolat lait</u> fruit frais	goûters : pain au lait lait nature fruit frais	goûters : marbré produit laitier frais jus d'orange	goûters : baguette pâte 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 = 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

VILLEJUST

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	SUEDE <i>coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)</i> <i>köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles</i>	velouté légumes variés	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches	<i>purée de pommes de terre</i>	pizza royale* <i>pizza fromage</i>	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon	colin d'Alaska sauce armoricaïne
trio de légumes BIO	<i>fromage blanc nature BIO et gelée de groseille</i>	haricots verts (ail et persil)	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	riz et ratatouille
edam individuel	tarte aux pommes	petit fromage frais arôme	fruit frais BIO #	gouda BIO
fruit frais		fruit frais		gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : madeleine nature locale cc yaourt sucré jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : céréales lait nature spécialité pomme banane	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : tranches brioche x2 ourson guimauve 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