

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE <i>carottes râpées BIO #</i> <i>émincés de poulet issu de LR</i> <i>sauce façon béarnaise</i> <i>frites</i> <i>camembert</i> <i>purée de pommes BIO</i> <i>sirop de grenadine</i>	salade mezze penne au curry rôti de bœuf VBF et ketchup haricots verts (ail et persil) fromage frais arôme fruit frais	salade de lentilles galette de légumes façon ratatouille purée de potiron et de pdt gouda BIO # fruit frais	laitue iceberg haché au cabillaud riz BIO à la tomate saint paulin individuel mousse chocolat au lait
	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette jus d'orange	goûters : baguette pâte à tartiner pêche au sirop	goûters : tranches brioches x2 barre chocolat au lait 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 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates)	tomates vinaigrette au persil	rillettes au thon	melon	céleri rémoulade
<u>lasagnes riccota épinards</u>	pilon de poulet rôti jus aux herbes	saucisses à la volaille	colin d'Alaska pané et citron	<u>couscous de la mer</u>
	poêlée de légumes et pdt	petits pois CE2 (et carottes)	épinards sauce blanche et coquillettes	semoule
yaourt arôme	fromage à tartiner	petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO local cc	coulommiers
fruit frais	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais	madeleine aux pépites de chocolat local cc	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais	pain de mie beurre et barre chocolat noir fruit frais	biscuit individuel lait nature spécialité pomme banane	baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté

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

Légendes :

VBV = 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	concombres et feta vinaigrette	roulade de volaille et cornichon	carottes râpées BIO
pané croustillant au cantal AOP	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym	émincés de poulet au jus	hoki pané et citron	paupiette au veau sauce bolognaise
duo haricots verts et beurre (ail et persil)	purée de pommes de terre	lentilles (et carottes)	chou-fleur au gratin et pdt	torsade BIO
suisse aux fruits BIO	bûche au lait de mélange	fromage à tartiner	yaourt sucré local cc (Pur Perche)	edam individuel
fruit frais	purée de pommes BIO	gâteau basque	fruit frais	liégeois parfum vanille
goûters : baguette <u>confiture</u> pêche au sirop	goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : tarte aux pommes à la coupe local produit laitier frais nectar multifruits	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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	<i>Repas Italie</i> batonnets mozzarella	<i>AUTOMNE</i> crêpe aux champignons	achard (carottes et chou blanc)	œufs durs et mayonnaise
ailes de poulet issu de LR	cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes	<u>parmentier végé de l'automne</u>	rôti de porc* issu LR sauce charcutière saucisses végétales	colin d'Alaska sauce provençale
courgettes (ail et persil) et pdt	yaourt BIO parfum vanille	fromage blanc nature et confiture de prune	flageolets à la tomate	riz BIO et ratatouille
emmental à la coupe	raisin	poire au sirop	fromage à tartiner BIO #	yaourt sucré
fruit frais BIO #			éclair parfum chocolat	fruit frais
goûters : biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	goûters : <u>biscuit</u> <u>produit laitier frais</u> fruit frais	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : pain au chocolat lait nature spécialité pomme abricot

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