

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mai 2026

| LUNDI     | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|-----------|--|---|---|--|
| FERIE     | <p>melon</p> <p><b>rôti de porc* issu de LR</b><br/>sauce brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt</b><br/>BIO</p> <p>crème dessert parfum<br/>chocolat</p> | <p>moussaka au bœuf VBF</p> <p>riz</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p> | <p><u>œuf dur BIO et mayonnaise</u></p> <p>garniture pois chiches et<br/>épinards crème de curry</p> <p><u>semoule BIO</u></p> <p><b>saint nectaire AOP #</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> | <p>salade écolière (pdt, tomates,<br/>cornichon)</p> <p><b>cubes de colin d'Alaska sauce</b><br/>agrumes</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt arôme</p> |
| goûters : | <p>baguette</p> <p>barre chocolat noir et beurre</p> <p>fruit frais</p>  | <p>pain au lait</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>                           | <p>madeleine caramel local cc</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>jus d'orange</p>  | <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>spécialité pomme cassis</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

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 01 au 05 juin 2026

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|---|---|--|
| <p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p><b>croc lait BIO #</b></p> <p>compote pomme HVE</p> <p><b>goûters :</b><br/>céréales<br/>lait nature<br/>fruit frais</p> | <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>pommes rissolées</p> <p><b><u>suisse aux fruits BIO</u></b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>goûters :</b><br/>baguette<br/>confiture<br/>produit laitier frais</p> | <p>rillettes au thon</p> <p>sauté de porc* sauce dijonnaise<br/><i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b><br/>cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc<br/>yaourt sucré<br/>jus de pomme</p> | <p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p> <p><b>goûters :</b><br/>pain de mie<br/>fromage à tartiner<br/>fruit frais</p> | <p><b>taboulé (à la semoule BIO)</b></p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p><b>goûters :</b><br/>baguette<br/>pâte à tartiner<br/>ananas au sirop</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

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 08 au 12 juin 2026

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|---|---|--|--|
| <p><b>melon BIO #</b></p> <p><i>hoki doré au beurre</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></p> | <p>cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate<br/><i>cassoulet à la volaille</i></p> <p><b>cantal AOP individuel</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> | <p>batonnets mozzarella</p> <p>rôti de poulet froid et ketchup</p> <p>trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)</p> <p>fruit frais</p> | <p><small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small></p> <p><i>chili con carne au bœuf VBF</i></p> <p><b>riz BIO</b></p> <p><i>coque fromagère</i></p> <p><i>beignet</i></p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p><b>falafels BIO et sauce blanche ciboulette</b></p> <p>duo haricots verts et beurre</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>banane</p> |
| <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette<br/>barre chocolat au lait<br/>fruit frais</p>   | <p><b>goûters :</b></p> <p>madeleine<br/>produit laitier frais<br/>sirop de grenadine</p>   | <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette<br/>fromage tranchette<br/>compote pomme HVE</p>  | <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette<br/>barre chocolat noir et beurre<br/>fruit frais</p>  | <p><b>goûters :</b></p> <p><b><u>brioche locale et circuit court</u></b><br/>gelée de fruit<br/>lait nature</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

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 15 au 19 juin 2026

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|--|--|---|
| carottes râpées à l'orange   |   | salade tricolore (tomates, maïs, concombres)               | <b>REPAS FROID</b>   | pastèque  |
| pizza tomate fromage   | émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce                        | haché au cabillaud sauce oseille                           | <b>jambon*CEC et mayonnaise</b>  | sauté de boeuf VBF sauce bohémienne                               |
| brocolis (ail et persil)   | purée de courgettes CE2 et pdt  | blé doré et épinards sauce blanche                         | rôti de poulet froid et mayonnaise   | julienne de légumes et pdt  |
| fromage frais arôme  | bûche au lait de mélange  |  | <b>gouda BIO #</b>   | yaourt BIO sucré local cc   |
| fruit frais  | fruit frais BIO #   | mousse chocolat au lait                                    | cerises  |   |
| <b>goûters :</b><br>baguette<br>pâte à tartiner<br>cocktail de fruits au sirop | <b>goûters :</b><br>pain de mie<br>confiture<br>produit laitier frais | <b>goûters :</b><br>céréales<br>lait nature<br>fruit frais | <b>goûters :</b><br>pain chocolat<br>petit fromage frais sucré<br>jus de pomme | <b>goûters :</b><br>baguette<br>fromage à tartiner<br>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