

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	œuf dur et mayonnaise	pastèque	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	betteraves BIO
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	lasagnes au bœuf VBF	poêlée de colin doré au beurre	boulettes de lentilles corail et patate douce	moules à la crème
semoule BIO		épinards sauce blanche et blé doré	bâtonnière aux carottes jaunes	frites
fromage BIO	suisse BIO		cantal AOP #	
compote de pomme HVE		mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	fruit frais
sirop de grenadine				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranquette jus de pomme	marbré lait nature fruit frais	brioche boulanger local confiture fraise yaourt arôme	pain de mie barre chocolat lait cocktail de fruits

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

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 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote		concombres vinaigrette	
<u>nuggets de poulet BIO</u>	haché au saumon sauce florentine	rôti de bœuf VBF et ketchup	garniture chili sin carne	ailes de poulet issu de LR
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
		fromage frais arôme	gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais	banane	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture abricot fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	cake aux pépites de chocolat yaourt sucré nectar multifructs	baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	madeleine produit laitier frais jus d'orange

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

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 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc) sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices coquillettes liégeois parfum chocolat	salade pommes de terre (et ciboulette) <u>tarte aux légumes du soleil BIO</u> duo courgettes jaune et verte yaourt arôme fruit frais	merguez sauce orientale légumes tajine et pdt saint paulin individuel ananas frais	filet de poulet au jus flageolets au thym edam BIO # tarte au flan	taboulé pépites de hoki dorées panées et citron chou-fleur BIO au gratin <u>suisse BIO</u>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
carré fraise lait nature et poudre chocolat fruit frais	baguette confiture prune gélifié chocolat	baguette pâte à tartiner fromage frais arôme	céréales lait nature fruit frais	croissant ourson guimauve spécialité pomme 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

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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>AUTOMNE</i> haché au veau sauce panais <i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i> saint nectaire AOP # raisin	carottes râpées à l'orange sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>sauté de dinde sauce paprika</i> lentilles (et oignons) éclair parfum chocolat	pilon de poulet rôti haricots plats (ail et persil) gouda à la coupe cocktail de fruits au sirop	roulade de volaille et cornichon colin d'alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille fruit frais BIO #	betteraves BIO vinaigrette omelette et emmental râpé purée d'épinards et de pommes de terre velouté aux fruits mixés fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	pain au lait confiture fraise lait nature	baguette pâte à tartiner 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

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