

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>palets fromagers chèvre</p> <p><u>œuf durs et mayonnaise</u></p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p>pizza royale*</p> <p><i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p>	<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron</p> <p>petits pois CE2</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p>velouté légumes verts</p> <p>mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p>
<p>goûters :</p> <p>cake pépites chocolat à la coupe local cc</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de pomme</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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	œufs dur et mayonnaise	concombres aux olives		
<u>rôti de porc* issu de LR et saucisses strasbourg*</u>	palets fromagers emmental		sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
<i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>		riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab		
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO		edam individuel	tomme à la coupe
	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	<u>liégeois BIO parfum chocolat</u>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant	baguette	baguette	gaufrette parfum chocolat	baguette
petit fromage frais sucré	barres chocolat lait	pâte à tartiner	cocktail de fruits au sirop	gelée groseille
nectar multifruits	fruit frais	fruit frais	lait nature	fromage frais sucré

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 mars 2026

LUNDI

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR
sauce créole

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
jus d'orange

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

crème dessert saveur
pistache

goûters :

brioche boulanger local
produit laitier frais
sirop de menthe

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d'Alaska sauce
crémeuse

beignets de légumes

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

JEUDI

saucisses * sauce rougail

saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner BIO

banane BIO #

goûters :

céréales
lait nature
spécialité pomme framboise

VENDREDI

salade de pépinettes
printanière

falafels BIO et sauce
blanche froide ciboulette

julienne de légumes
(carottes, courgettes,
céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	<u>émincés de poulet issu de LR</u> <u>sauce à l'indienne</u>	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert		petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #		lingot marbré local circuit court	fruit frais
goûters : baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	goûters : moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine	goûters : baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain chocolat produit laitier frais jus de pomme

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