

## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

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

# 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	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
rôti de poulet et saucisse volaille	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	
pdt et chou choucroute	<b>suisse aux fruits BIO</b>		edam individuel	<b>semoule BIO et ratatouille</b>
yaourt arôme	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	<b>fruit frais BIO #</b>	tomme à la coupe
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
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

 rôti de porc\* issu de LR  
sauce robert

rôti de poulet sauce robert

brocolis persillés et pdt

camembert

mousse chocolat

## goûters :

 baguette  
confiture abricot  
petit fromage frais arôme

## MARDI

 pâté de foie\* et cornichon  
pâté de volaille et cornichon

émincés de poulet issu de LR  
sauce à l'indienne

lentilles CE2 aux carottes

fruit frais BIO #

## goûters :

 moelleux citron  
produit laitier frais  
sirop de grenade

## MERCREDI

salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)

cheeseburger VBF

frites et ketchup

petit fromage frais arôme

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

## JEUDI

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

semoule BIO

 yaourt BIO sucré local  
circuit court

lingot marbré local circuit court

## goûters :

 baguette  
fromage à tartiner  
fruit frais

## VENDREDI

poélée de hoki doré au beurre

épinards sauce blanche et riz

fromage croc lait BIO #

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