

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	sardine et beurre œuf dur et mayonnaise	pastèque		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	beignets de calamars et citron
garniture couscous végété		tortilla (1/2 / enfant)		galette de légumes façon ratatouille
semoule BIO	lasagnes ricotta épinards	brocolis sauce blanche et blé doré	bâtonnière aux carottes jaunes	frites
fromage ovale	fromage frais sucré	tomme	cantal AOP #	
compote de pomme HVE		mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	fruit frais
sirop de grenadine				

gouters :

		marbré lait nature fruit frais		
--	--	--------------------------------------	--	--

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote	salade de maïs (et poivrons)		
cordon bleu <i>palets fromagers au chèvre</i>	haché au saumon sauce florentine <i>œufs durs sauce florentine</i>	rôti de bœuf VBF et ketchup <i>falafels et ketchup</i>	garniture chili sin carne	ailles de poulet issu de LR
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	<i>tarte aux poireaux</i>
		fromage frais arôme	gouda BIO #	fromage à tartiner BIO #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais	banane	fruit frais

gouters :

		cake aux pépites de chocolat yaourt sucré nectar multifruits		
--	--	--	--	--

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>tarte tomate chèvre</p> <p>duo courgettes jaune et verte</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>rillettes au thon <i>œufs durs BIO mayonnaise</i></p> <p>merguez sauce orientale <i>galette de légumes façon falafels</i></p> <p>légumes tajine et pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>fruit frais</p>	<p>filet de poulet au jus <i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>tarte au flan</p>	<p>taboulé</p> <p>pépites de hoki dorées panées et citron <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>chou-fleur BIO au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</p>

gouters :

		<p>baguette pâte à tartiner fromage frais arôme</p>		
--	--	---	--	--

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>AUTOMNE</p> <p>haché au veau sauce panais <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>trio de légumes d'automne <i>(carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>raisin</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>crêpe fromage (emmental)</i></p> <p>lentilles (et oignons)</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pilon de poulet rôti <i>tarte méditerranéenne</i></p> <p>haricots plats (et farfalles)</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>roulade de volaille et cornichon <i>œuf durs mayonnaise</i></p> <p>colin d'alaska sauce provençale <i>garniture provençale végé</i></p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>purée de pomme de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>

gouters :

		<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>		
--	--	--	--	--

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---