

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé		tomates vinaigrette		
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne <i>batonnets mozzarella</i>	pôtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF et cornichon <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végé
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>potée végétarienne</i>	beignets de brocolis	<i>tortellini ricotta épinards sauce crème estragon</i>	semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme	fromage ovale	chaource AOP #	bûche au lait de mélange
	fruit frais BIO #	crème dessert parfum vanille	spécialité pomme fraise	banane

gouters :

		baguette barre chocolat lait 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 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>daube de bœuf VBF <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes de terre BIO persillées</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>crêpe au fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>galette bretonne</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>garniture provençale végé</i></p> <p>blé doré</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>jambon* CE2 <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>endives au gratin et penne</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)</p> <p>pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron <i>falafels et ketchup</i></p> <p>purée de butternut et de pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>

gouters :

		<p>pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de fruit</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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Vaiana	Menu Ratatouille	Menu Belle et Clochard	Menu Chicken Run	Menu Pumbaa
	velouté poireaux pdt	tomates mozarella		salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, cornichon, mayonnaise)
cubes de colin d'Alaska sauce curry coco	omelette à la ciboulette	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	nuggets BIO	salade écolière (pdt, tomate, cornichon)
garniture chili sin carne		boulettes végétales BBC et ketchup	bouchées de blé pané	rôti de porc* sauce marrons et pommes
riz BIO	blé doré et ratatouille	spaghetti	duo petits pois et maïs	tarte aux poireaux
yaourt BIO parfum vanille		petit fromage frais arôme	crème anglaise	duo flageolets et carottes
ananas frais BIO #	tourteau fromager	raisin blanc	œuf à la neige	crème dessert couleur verdâtre

gouters :

		baguette pâte à tartiner spécialité pomme cassis		
--	--	--	--	--

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
gouters :				

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