

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>melon</p> <p><b>rôti de porc* issu de LR</b> sauce brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt</b> BIO</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>		<p>œuf dur et mayonnaise</p> <p>garniture pois chiches et épinards crème de curry</p> <p>semoule</p> <p><b>saint nectaire AOP #</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p><b>cubes de colin d'Alaska sauce</b> agrumes</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt arôme</p> <p>banane</p>

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

**Légendes :**

VBV = 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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p><b>croc lait BIO #</b></p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p><b>taboulé (à la semoule BIO)</b></p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg		<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small> tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</i>		<b>chili con carne au bœuf VBF</b>	crousti blé
semoule et ratatouille			<b>riz BIO</b>	duo haricots verts et beurre
<b>fromage à tartiner BIO #</b>	coulommiers		<b>coque fromagère</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>
liégeois parfum vanille	<b>fruit frais BIO #</b>		<b>beignet</b>	banane

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		<b>REPAS FROID</b> betteraves <b>BIO</b> vinaigrette	pastèque
pizza tomate fromage	<b>émincés de poulet issu de LR</b> sauce aigre douce		<b>jambon*CEC et mayonnaise</b> <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt		salade froide de coquillettes <b>BIO au curry</b>	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange		<b>camembert</b>	<b>yaourt BIO sucré local cc</b>
fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>		<b>cerises</b>	cake au chocolat à la coupe local cc

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