

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>RENTREE SCOLAIRE</i>	<b>œuf dur BIO et mayonnaise</b>	pastèque	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	<b>betteraves BIO</b>
<i>carottes râpées</i>		poêlée de colin doré au beurre	boulettes de lentilles corail et patate douce	<b>beignets de calamars et citron</b>
<i>émincés de poulet sauce façon béarnaise</i>	lasagnes au bœuf VBF	épinards sauce blanche et blé doré	bâtonnière aux carottes jaunes	frites
<b>semoule BIO</b>		<b>edam BIO</b>	mimolette	yaourt sucré
<i>fromage ovale</i>	fromage frais sucré			
<i>compote de pomme HVE</i>	fruit frais	mousse chocolat au lait	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais
<i>sirop de grenadine</i>				

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	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)	concombres vinaigrette	céleri rémoulade
cordons bleus	haché au saumon sauce florentine	rôti de bœuf VBF et ketchup	garniture chili sin carne	manchons de poulet rôti
<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers	fromage frais arôme	<b>gouda BIO #</b>	carré de l'est
moelleux coco local circuit court	<b>crème dessert BIO parfum vanille</b>	<b>fruit frais BIO #</b>	banane	<b>fruit frais BIO #</b>

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)	salade pommes de terre (et ciboulette)	œufs durs BIO mayonnaise	tomates vinaigrette	taboulé
sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices	tarte tomate chèvre	merguez sauce orientale	filet de poulet au jus	pépites de hoki dorées panées et citron
coquillettes	duo courgettes jaune et verte	légumes tajine et pdt	flageolets au thym	chou-fleur BIO au gratin
camembert	yaourt arôme	saint paulin individuel	edam BIO #	petit fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	tarte au flan	fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>AUTOMNE</i> <i>velouté au potiron</i> <i>haché au veau sauce</i> <i>panais</i>	<b>carottes râpées BIO à l'orange</b>	concombres vinaigrette	roulade de volaille et cornichon	<b>betteraves BIO vinaigrette</b>
<i>trio de légumes BIO</i>	<u>crêpe fromage (emmental)</u>	pilon de poulet rôti	colin d'alaska sauce provençale	<u>tarte au saumon</u>
<u>tomme</u>	lentilles (et oignons)	haricots plats (ail et persil)	<b>riz BIO et ratatouille</b>	purée d'épinards et de pommes de terre
<i>raisin</i>	fromage à tartiner	<b>gouda BIO #</b>	fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés
	éclair parfum chocolat	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	