

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	tarte aux 3 fromages	tomates vinaigrette	céleri rémoulade	macédoine
émincés de poulet sauce à l'indienne	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF et cornichon	tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>pâtée pdt chou vert aux saucisses volaille</i>	beignets de brocolis	emmental à la coupe	semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme	fromage ovale	purée de pommes BIO	bûche au lait de mélange
fruit frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO		banane

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
velouté aux légumes variés	radis beurre	betteraves vinaigrette	tarte méditerranéenne	salade thaï BIO (carottes BIO, chou blanc BIO, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF	crêpe au fromage (emmental)	paupiette au veau sauce façon marengo	rôti de porc* froid <i>rôti de poulet froid</i>	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron
pommes de terre persillées	batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo	blé doré	endives au gratin et penne	purée de butternut et de pdt
camembert	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO #	galette bretonne	fruit frais BIO	fruit frais BIO	liégeois parfum chocolat

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

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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Menu Vaiana</p> <p>salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p>riz</p> <p>yaourt arôme</p> <p>ananas frais BIO #</p>	<p>Menu Ratatouille</p> <p>velouté de légumes BIO</p> <p><u>haché au veau sauce parisienne</u></p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>Menu Belle et Clochard</p> <p>tomates mozarella</p> <p>boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise</p> <p>spaghetti</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>Menu Chicken Run</p> <p>œufs dur sauce cocktail</p> <p>nuggets</p> <p>duo petits pois BIO et maïs BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>	<p>Menu Pumbaa</p> <p>salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, rôti de porc* sauce marrons et pommes</p> <p>rôti de poulet sauce marrons et pommes</p> <p>lentilles BIO</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</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

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