

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre	laitue iceberg vinaigrette ciboulette	carottes râpées BIO	velouté légumes verts
pilon de poulet rôti sauce américaine	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i>	<i>colin d'Alaska pané et citron</i>	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
trio de légumes BIO	purée de potiron et de pdt	duo de courgettes jaune et verte persillées	petits pois CE2	yaourt sucré
fromage frais sucré	mimolette	suisse aux fruits BIO	gouda individuel	fruit frais BIO #
fruit frais	fruit frais BIO #	madeleine caramel beurre salé local circuit court	gélifié parfum vanille nappé caramel	

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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	œufs dur et mayonnaise	concombres aux olives	salade de lentilles aux épices	salade des champs (carottes et chou-fleur)
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>	palets fromagers emmental	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	carré de l'est	edam individuel	tomme à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise	purée de pommes 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

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 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry	MENU Irlande Saint Patrick salade verte BIO vinaigrette à la menthe	velouté poireaux et pdt	betteraves vinaigrette mimosa	salade de pépinettes printanière
émincés de poulet sauce créole	shepherd's pie au bœuf VBF	cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse	saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail	falafels et sauce blanche froide ciboulette
haricots verts BIO (échalote et persil)	bûche au lait de mélange	beignets de légumes	riz et haricots rouges (séparés)	julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	crème dessert saveur pistache	fromage frais sucré	fromage à tartiner	gouda BIO #
fruit frais		fruit frais BIO #	banane BIO #	éclair 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

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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté légumes verts
rôti de porc* VPF sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe	fromage frais nature BIO # et sucre	yaourt sucré	saint paulin
crème dessert BIO	fruit frais BIO #	ananas frais	lingot marbré local circuit court	fruit frais BIO #

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