

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade texane (maïs, tomates, haricots rouges)	carottes râpées BIO vinaigrette au citron vert	laitue iceberg	velouté potiron	taboulé à la semoule BIO
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet sauce charcutière	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet)	haché au cabillaud	paupiette au veau sauce aux olives vertes
courgettes BIO et pdt BIO persillées	lentilles CE2 (et carottes)	pommes campagnardes et ketchup	épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
petit fromage frais arôme	edam	fromage à tartiner BIO #	camembert	yaourt sucré
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc	fruit frais	purée de pommes BIO #	fruit frais

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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	céleri rémoulade	œufs durs mayonnaise	RACLETTE	salade de maïs (et tomates)
cordon bleu	<u>steak haché de bœuf VBF</u> <u>sauce brune</u>	<u>boulettes de blé façon thaï</u>	salade verte vinaigrette à l'estragon	cubes de colin d'Alaska sauce citron
choux de Bruxelles et pdt	haricots verts CE2 et pdt	trio de légumes BIO	rôti de poulet et cornichon	riz BIO
yaourt arôme	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	pommes de terre rondes	mimolette
fruit frais	banane BIO #	grillé pommes	fromage à raclette	liégeois parfum vanille
			purée de pomme 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	macédoine
manchons de poulet	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF et ketchup		lasagnes ricotta épinards
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		yaourt sucré local cc (Pur Perche)
emmental	fromage à tartiner	yaourt arôme		fruit frais BIO #
fruit frais	gélifié parfum vanille	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