

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>	salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID <i>betteraves BIO vinaigrette</i>	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	<i>jambon*CEC et mayonnaise</i>	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	montcendre	<i>salade froide de coquillettes BIO au curry</i>	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	<i>camembert</i>	cake au chocolat à la coupe local cc
			<i>cerises</i>	

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 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	<i>REPAS FROID</i>	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage	concombres vinaigrette	pâté coupelle de volaille (réserve)
ravioli au bœuf VBF (réserves)	melon	pilon de poulet rôti	rôti de porc* issu de LR froid	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
	œufs durs et mayonnaise		rôti de poulet froid	
	taboulé	courgettes provençales	lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré local cc (pur Perche)	fromage frais sucré	cantal AOP #	edam BIO #
fruit frais	brownie individuel	fruit frais	compote de pommes (réserves)	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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et poivron)	<i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i> tomates vinaigrette aux oignons	médailillon de surimi et sauce cocktail	coleslaw BIO (carottes et chou blanc)	melon
tarte 3 fromages	émincés de volaille façon kebab	filet de poulet sauce indienne	daube de bœuf VBF	tortelloni au saumon sauce crème ciboulette
trio de légumes BIO	frites et ketchup	petits pois CE2	haricots verts et beurre (ail et persil)	fromage à tartiner
petit fromage frais sucré	yaourt parfum vanille BIO	carré de l'est	yaourt arôme	purée de pommes BIO
fruit frais	pastèque	gélifiéd parfum vanille nappé caramel	madeleine locale 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