

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce poivre trio de légumes BIO et pdt BIO cantal AOP # gélifié parfum vanille goûters : cake au chocolat à la coupe local cc fruit frais	<i>REPAS USA</i> ailes de poulet issu de LR (mayonnaise et ketchup) frites petit fromage frais arôme brownie individuel goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	<i>POISSONS D'AVRIL</i> rillettes au thon tarte au saumon épinards sauce blanche et blé doré fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme	jambon* CEC rôti de poulet froid coquillettes au gratin yaourt sucré fruit frais BIO # goûters : céréales lait nature	tomates vinaigrette omelette BIO et emmental râpé petits pois CE2 et carottes banane goûters : baguette confiture produit laitier 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 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet issu de LR sauce caramel semoule BIO et carottes BIO persillées yaourt aux fruits mixés cake individuel local et cc œuf en chocolat	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé daube de bœuf VBF RAV chou-fleur CE2 sauce blanche ananas frais	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	carottes râpées au citron hoki beaufilet doré au beurre purée potiron et pdt crème dessert BIO parfum chocolat locale cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE	pain au chocolat 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 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
		yaourt arôme	<i>crème anglaise</i>	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane		gâteau chocolat	fraises (et sucre)
goûters : moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette jus de pommes	goûters : biscuit fruit frais	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange

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 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO	salade de pépinettes fraîcheur	croque monsieur* <i>pizza fromage (emmental)</i>	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	colin d'Alaska sauce dieppoise
ravioli aux légumes	steak haché de bœuf VBF RAV sauce au bleu	haricots plats (ail et persil)	purée de céleri CE2 et pdt	semoule BIO
liégeois parfum chocolat	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO #	saint nectaire AOP #
fruit frais	fruit frais	fruit frais	fraises (et sucre)	tarte citron
goûters : brioche tranches x2 fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pommes	goûters : cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais	goûters : baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire	goûters : baguette pâte à tartiner 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 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai trio de légumes BIO et pdt BIO mimolette mousse au chocolat	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF RAV sauce au thym purée de pdt BIO cocktail de fruits au sirop	garniture carbonara* <i>garniture carbonara à la volaille</i> mezze penne yaourt arôme fruit frais	palets fromagers emmental ailes de poulet rôti issu de LR courgettes à la provençale fraises (et sucre)	FERIE
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales lait nature	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré	baguette fromage tranchette spécialité pomme coing	

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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	FERIE
blé doré et fondue de poireaux	tarte aux 3 fromages	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	riz BIO	
edam individuel	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE	petit fromage frais arôme	clafoutis	ananas frais	
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant jus de fruits	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie confiture fromage frais sucré	

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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	axoa de bœuf haché VBF RAV	poêlée de hoki doré au beurre		
duo carottes et pdt	pommes de terre façon sarladaise (haricots plats)	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc	fruit frais BIO #	fromage frais arôme		
goûters : marbré à la coupe produit laitier frais	goûters : baguette barre chocolat lait jus de pommes	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters :	

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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	laitue iceberg	tomates vinaigrette	REPAS PRODUCTION LOCALE	
nuggets de poulet BIO et ketchup	brandade de poisson blanc	quiche lorraine* tarte aux 3 fromages	pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé	daube de bœuf VBF RAV
bâtonnière de légumes et pdt		épinards sauce blanche		pommes rissolées
petit fromage frais sucré		suisse aux fruits BIO	yaourt BIO arôme framboise local cc	cantal AOP #
fruit frais BIO #	spécialité pomme fraise		cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2 crème dessert	baguette beurre et miel fruit frais	pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	céréales lait nature	baguette pâte à tartiner produit laitier 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 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon rôti de porc* issu de LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i> trio de légumes BIO et pdt BIO crème dessert parfum chocolat	moussaka au bœuf VBF riz crème anglaise gâteau chocolat	garniture pois chiches et épinards crème de curry semoule saint nectaire AOP # fruit frais BIO #	salade écolière (pdt, tomates, cornichon) cubes de colin d'Alaska sauce agrumes beignets de brocolis yaourt arôme
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré	baguette fromage tranquette spécialité pomme cassis

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque lasagnes ricotta épinards edam goûters : céréales lait nature	paupiette au veau sauce façon marengo pommes rissolées petit fromage frais arôme fruit frais BIO # goûters : baguette confiture produit laitier frais	rillettes au thon sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i> lentilles CE2 fruit frais goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré	nuggets de poulet BIO purée de céleri CE2 et pdt fromage frais sucré gaufrette parfum vanille goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	taboulé (à la semoule BIO) beignets de calamars et citron courgettes à la provençale yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) goûters : baguette pâte à tartiner spécialité pomme poire

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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		batonnets mozzarella	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN	
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</i>	rôti de poulet froid et ketchup	chili con carne au bœuf VBF RAV	crousti blé
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	riz BIO	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers		coque fromagère	suisse aux fruits BIO
	fruit frais BIO #	fruit frais	beignet	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	madeleine produit laitier frais	baguette fromage tranchette compote pomme HVE	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	brioche tranches x2 lait nature

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange pizza tomate fromage brocolis (ail et persil) fruit frais	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce purée de courgettes CE2 et pdt bûche au lait de mélange fruit frais BIO #	salade tricolore (tomates, maïs, concombres) haché au cabillaud sauce oseille blé doré et épinards sauce blanche mousse chocolat au lait	<i>REPAS FROID</i> <i>jambon*CEC et mayonnaise</i> <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i> <i>salade froide de coquillettes BIO au curry</i> <i>camembert</i> <i>cerises</i>	pastèque sauté de bœuf VBF RAV sauce bohémienne julienne de légumes et pdt yaourt BIO sucré local cc
goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : céréales lait nature	goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré	goûters : baguette fromage à tartiner 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 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	REPAS FROID	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage		pâté coupelle de volaille (réserve)
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs et mayonnaise	ailes de poulet issu de LR	rôti de porc* issu de LR froid	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
	taboulé	courgettes provençales	rôti de poulet froid	
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré local cc (pur Perche)		lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
	brownie individuel	fruit frais	cantal AOP #	
			compote de pommes (réserves)	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2	baguette	baguette	marbré	baguette
spécialité pomme banane	fromage tranchette	pâte à tartiner	fruit frais	gelée de fruit
	fruit frais	jus d'orange		produit laitier 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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte 3 fromages	<i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i> tomates vinaigrette aux oignons émincés de volaille façon kebab pommes campagnardes et ketchup yaourt parfum vanille BIO	émincés de poulet issu de LR sauce indienne petits pois CE2 carré de l'est gélifiéd parfum vanille nappé caramel	daube de bœuf VBF RAV haricots verts et beurre (ail et persil) yaourt arôme madeleine locale cc	melon tortelloni au saumon sauce crème ciboulette purée de pommes BIO
trio de légumes BIO petit fromage frais sucré fruit frais				
goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes	goûters : baguette fromage tranchette sirop de grenadine	goûters : pain au lait fruit frais	goûters : céréales lait nature	goûters : biscuit individuel ourson guimauve

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 au 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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 au 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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