

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce aux olives semoule gouda individuel fruit frais	tomates vinaigrette crêpe fromage (emmental) poêlée de légumes (ail et persil) fruit frais	carottes râpées rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise purée de céleri CE2 et de pdt mousse au chocolat	<i>repas Espagne</i> <i>melon d'Espagne</i> <i>beignets de calamars et citron</i> <i>riz façon paëlla</i> <i>yaourt sucré BIO local cc</i>	salade capri (mezze penne, tomates, olives) <i>émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise</i> haricots verts (ail et persil) petit fromage frais sucré
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane	tranches brioche x2 fruit frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit pompon chocolat 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		melon	repas USA salade de maïs (et tomates)	
ailes de poulet issu de LR		palets fromagers emmental	cheeseburger VBF	colin d'Alaska sauce basquaise
coquillettes	FERIE	courgettes (ail et persil)	frites	semoule et ratatouille
fromage à tartiner				croc lait BIO #
fruit frais		cookies local cc	glace	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat fromage frais sucré		baguette fromage à tartiner fruit frais	céréales lait nature	baguette pâte à tartiner compote pomme

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tomates vinaigrette émincés de poulet sauce normande haricots verts et pdt crème dessert parfum vanille	<i>repas Maroc</i> <i>pastèque</i> <i>boulettes mouton et merguez</i> jus et légumes couscous <i>semoule</i> <i>glace</i>	hoki pané et citron brocolis sauce blanche et pdt edam BIO # fruit frais	rôti de porc* issu de LR froid <i>rôti de poulet froid</i> lentilles aux oignons yaourt arôme fruit frais	carottes râpées mezze penne, ratatouille, et emmenatl râpé éclair parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	croissant fruit frais	baguette confiture produit laitier frais	tranches brioche x2 barre chocolat lait	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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
 nouvelle recette/nouveau produit
 produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
 AOC = Appellation Origine Contrôlée
 Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
 pdt = pomme de terre
 MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 juillet au 31 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	bâtonnets mozzarella	<i>repas Italie</i>		laitue iceberg
émincés de volaille façon kebab et riz à l'oriental	jambon* et ketchup <i>rôti de poulet froid et ketchup</i>	tomates vinaigrette au pesto	boulettes de blé façon thaï	poêlée de colin doré au beurre
	purée de courgettes CE2 et de pdt	lasagnes au bœuf VBF	batonnière aux carottes jaunes	épinards au gratin et pdt
			mimolette	yaourt BIO parfum vanille
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	glace	fruit frais	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette spécialité pomme banane	céréales lait nature	pain chocolat produit laitier frais	baguette barre chocolat noir et beurre nectar multifruits

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable