

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine <i>bouchées de blé</i></p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>palets fromagers chèvre</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>œuf durs et mayonnaise</i></p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p>pizza fromage (emmental)</p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p>	<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p>tortellonis au saumon sauce napolitaine</p> <p><i>mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</i></p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner produit laitier frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette barres chocolat noir x2 fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

**Légendes :**

VBV = 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
salade de maïs (et tomates)		concombres aux olives		
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>saucisses végétales</i>	palets fromagers emmental	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash <i>boulettes de blé façon thai</i>	haché au saumon sauce citron <i>quenelles nature sauce citron</i>
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche	<i>riz à l'oriental végété</i>	haricots plats et pdt	<b>semoule BIO et ratatouille</b>
yaourt arôme	<b>suisse aux fruits BIO</b>		edam individuel	tomme à la coupe
yaourt sucré	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	saint paulin	emmental à la coupe
			<b>fruit frais BIO #</b>	liégeois parfum chocolat
<b>goûters :</b> croissant petit fromage frais sucré fruit frais	<b>goûters :</b> baguette barres chocolat lait fruit frais	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	<b>goûters :</b> baguette gelée groseille 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 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de mezze penne au curry</p> <p><b>émincés de poulet issu de LR sauce créole</b></p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p><b>haricots verts BIO (échalote et persil)</b></p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p><b>MENU Irlande Saint Patrick</b></p> <p><b>salade verte vinaigrette à la menthe</b></p> <p><b>shepherd's pie au bœuf VBF</b></p> <p><i>shepherd's pie végété</i></p> <p><b>crème dessert saveur pistache</b></p>	<p>salade de haricots blancs</p> <p>tarte aux 3 fromages</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fruit frais</p>	<p>saucisses * sauce rougail</p> <p><i>chili sin carne</i></p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner au choix</p> <p><b>banane BIO #</b></p>	<p><b>pavé de colin d'alaska sauce crème ciboulette</b></p> <p><i>falafels et sauce blanche froide ciboulette</i></p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus d'orange</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette confiture fraise gélifié parfum vanille</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>

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
	pâté de volaille et cornichon <i>terrine de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	laitue iceberg	
<b>rôti de porc* issu de LR</b> <b>sauce robert</b>	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végété	<b>poêlée de hoki doré au beurre</b>
<i>bouchées de blé</i>	<i>crêpe aux champignons</i>	<i>omelette</i>		<i>tortilla (1/2 enfant)</i>
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	<b>semoule BIO</b>	épinards sauce blanche et riz
camembert		petit fromage frais arôme	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	<b>fromage croc lait BIO #</b>
fromage ovale				fruit frais
mousse chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>			au choix
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat au lait produit laitier frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	brioche fraîche produit laitier frais jus de 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 = 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 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine <i>bouchées de blé</i></p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>palets fromagers chèvre</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>œuf durs et mayonnaise</i></p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais</p>	<p>pizza fromage (emmental)</p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p>	<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p>	<p>tortellonis au saumon sauce napolitaine</p> <p><i>mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</i></p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner produit laitier frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette barres chocolat noir x2 fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

**Légendes :**

VBV = 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
salade de maïs (et tomates)		concombres aux olives		
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>saucisses végétales</i>	palets fromagers emmental	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash <i>boulettes de blé façon thai</i>	haché au saumon sauce citron <i>quenelles nature sauce citron</i>
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	<b>semoule BIO et ratatouille</b>
yaourt arôme	<b>suisse aux fruits BIO</b>		edam individuel	tomme à la coupe
	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	<b>fruit frais BIO #</b>	liégeois parfum chocolat
<b>goûters :</b> croissant petit fromage frais sucré fruit frais	<b>goûters :</b> baguette barres chocolat lait fruit frais	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	<b>goûters :</b> baguette gelée groseille 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 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de mezze penne au curry</p> <p><b>émincés de poulet issu de LR sauce créole</b></p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p><b>haricots verts BIO (échalote et persil)</b></p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p><b>MENU Irlande Saint Patrick</b></p> <p><b>salade verte vinaigrette à la menthe</b></p> <p><b>shepherd's pie au bœuf VBF</b></p> <p><i>shepherd's pie végétarien</i></p> <p><b>crème dessert saveur pistache</b></p>	<p>salade de haricots blancs</p> <p>tarte aux 3 fromages</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fruit frais</p>	<p>saucisses * sauce rougail</p> <p><i>chili sin carne</i></p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p><b>banane BIO #</b></p>	<p><b>pavé de colin d'alaska sauce crème ciboulette</b></p> <p><i>falafels et sauce blanche froide ciboulette</i></p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus d'orange</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette confiture fraise gélifié parfum vanille</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature spécialité pomme framboise</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>

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
	pâté de volaille et cornichon <i>terrine de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	laitue iceberg	
<b>rôti de porc* issu de LR</b> <b>sauce robert</b>	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végété	<b>poêlée de hoki doré au beurre</b>
<i>bouchées de blé</i>	<i>crêpe aux champignons</i>	<i>omelette</i>		<i>tortilla (1/2 enfant)</i>
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	<b>semoule BIO</b>	épinards sauce blanche et riz
camembert		petit fromage frais arôme	<b>yaourt BIO sucré local circuit court</b>	<b>fromage croc lait BIO #</b>
mousse chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>			fruit frais
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat au lait produit laitier frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	briochette fraîche produit laitier frais jus de 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 = 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