

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>croc lait BIO #</p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rillettes au thon <i>houmous (pois chiches)</i></p> <p>sauté de dinde sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>fruit frais</p>	<p>nuggets de poulet <i>bouchées de blé</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré BIO</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>beignets de calamars et citron <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt jus de pomme sans sucre ajouté</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner spécialité pomme poire</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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		batonnets mozzarella	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small>	
carottes et pois chiches à la catalane	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet aux saucisses végétales</i>	rôti de poulet froid et ketchup <i>omelette BIO et emmental</i>	<i>chili con carne au bœuf VBF</i>	tarte au saumon
semoule		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	<i>chili sin carne</i>	<i>crousti blé</i>
fromage à tartiner BIO #	coulommiers emmental		<i>riz BIO</i>	duo haricots verts et beurre
	fruit frais BIO #	fruit frais	<i>coque fromagère</i>	suisse aux fruits BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	madeleine produit laitier frais sirop de grenadine	baguette fromage tranchette compote pomme HVE	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	brioche tranches x2 gelée de fruit 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		salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	pépites de colin pané et citron
brocolis (ail et persil)	<i>boulettes de blé façon thaï</i>	tortilla (1/2 enfant)	<i>œufs durs BIO et mayonnaise</i>	palets fromagers chèvre
	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
	bûche au lait de mélange gouda à la coupe		camembert	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais au choix	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	cerises	
goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : pain chocolat petit fromage frais jus de pomme	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais

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 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) <i>betteraves mimosa</i>
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs BIO et mayonnaise	pilon de poulet rôti	rôti de porc* issu de LR froid	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
ravioli aux légumes (réserves)		tarte tomate chèvre	saucisses végétales	garniture espagnole végété
	taboulé	courgettes provençales	lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
suisse aux fruits BIO	yaour sucré local cc (pur Perche)		cantal AOP #	
	brownie individuel	fruit frais	compote de pommes (réserves)	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche collective fraîche barre chocolat lait spécialité pomme banane	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette pâte à tartiner jus d'orange	marbré lait nature fruit frais	baguette gelée de fruit 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
<p>tarte 3 fromages</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais au choix</p> <p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote de pommes</p>	<p><i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i></p> <p>tomates vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>crousti blé</p> <p>frites et ketchup</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette sirop de grenadine</p>	<p>filet de poulet sauce indienne</p> <p>omelette <i>BIO</i></p> <p>petits pois CE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p>goûters :</p> <p>pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais</p>	<p>daube de bœuf VBF</p> <p>boulettes végétales BBC</p> <p>haricots verts et beurre (ail et persil)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>yaourt sucré</p> <p>madeleine locale cc</p> <p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>melon</p> <p>tortelloni au saumon sauce crème ciboulette</p> <p>tortellini ricotta épinards</p> <p>purée de pommes BIO</p> <p>goûters :</p> <p>biscuit individuel ourson guimauve jus de fruit</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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>croc lait BIO #</p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rillettes au thon <i>houmous (pois chiches)</i></p> <p>sauté de dinde sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>fruit frais</p>	<p>nuggets de poulet <i>bouchées de blé</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré BIO</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>beignets de calamars et citron <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt jus de pomme sans sucre ajouté</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner spécialité pomme poire</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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		batonnets mozzarella	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small>	
carottes et pois chiches à la catalane	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet aux saucisses végétales</i>	rôti de poulet froid et ketchup <i>omelette BIO et emmental</i>	chili con carne au bœuf VBF <i>chili sin carne</i>	tarte au saumon <i>crousti blé</i>
semoule		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	churros	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	madeleine produit laitier frais sirop de grenadine	baguette fromage tranchette compote pomme HVE	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	brioche tranches x2 gelée de fruit 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		salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	pépites de colin pané et citron
	<i>boulettes de blé façon thaï</i>	tortilla (1/2 enfant)	<i>œufs durs BIO et mayonnaise</i>	palets fromagers chèvre
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
	bûche au lait de mélange		camembert	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	fruit fris	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote de pommes	pain de mie confiture produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	pain chocolat petit fromage frais jus de pomme	baguette fromage à tartiner fruit frais

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 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) <i>betteraves mimosa</i>
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs BIO et mayonnaise	pilon de poulet rôti	rôti de porc* issu de LR froid	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
ravioli aux légumes (réserves)		tarte tomate chèvre	saucisses végétales	garniture espagnole végétale
	taboulé	courgettes provençales	lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
suisse aux fruits BIO	yaour sucré local cc (pur Perche)		cantal AOP #	
	brownie individuel	fruit frais	compote de pommes (réserves)	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche collective fraîche barre chocolat lait spécialité pomme banane	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette pâte à tartiner jus d'orange	marbré lait nature fruit frais	baguette gelée de fruit 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
<p>tarte 3 fromages</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes</p>	<p><i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i></p> <p>tomates vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>crousti blé</p> <p>frites et ketchup</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p>goûters : baguette fromage tranchette sirop de grenadine</p>	<p>filet de poulet sauce indienne</p> <p>omelette BIO</p> <p>petits pois CE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p>goûters : pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais</p>	<p>daube de bœuf VBF</p> <p>boulettes végétales BBC</p> <p>haricots verts et beurre (ail et persil)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>madeleine locale cc</p> <p>goûters : céréales lait nature fruit frais</p>	<p>melon</p> <p>tortelloni au saumon sauce crème ciboulette</p> <p>tortellini ricotta épinards</p> <p>purée de pommes BIO</p> <p>goûters : biscuit individuel ourson guimauve jus de fruit</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