

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 <i>quenelles nature sauce crème de poivron</i> blé doré et fondue de poireaux edam individuel compote de pommes HVE spécialité pommes cassis	taboulé (à la semoule BIO) tarte aux 3 fromages haricots verts CE2 (ail et persil) petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré	tomates vinaigrette aux épices rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette BIO et ketchup</i> beignets de chou-fleur clafoutis	REPAS OCEANIE <i>colin d'alaska sauce épinards et lait de coco</i> <i>curry d'épinards et de pois chiches au lait de coco</i> riz BIO yaourt sucré ananas frais	FERIE
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant lait nature spécialité pomme banane	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie confiture fromage 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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	roulade de volaille et cornichon <i>œufs durs BIO et mayonnaise</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise	axoa de bœuf haché VBF	poêlée de hoki doré au beurre		
<i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>galette de légumes façon falafel</i>	tortilla (1/2 enfant)		
duo carottes et pdt	pommes de terre lamelles persillées	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc	fruit frais BIO #	fromage frais arôme		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait jus de pommes	baguette fromage tranchette 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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>nuggets de poulet et ketchup <i>crousti blé et ketchup</i></p> <p>bâtonnière de légumes et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>brandade de poisson blanc <i>parmentier végé aux légumes</i></p> <p>purée de pommes BIO</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>tarte aux 3 fromages</p> <p>épinards sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p>pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé</p> <p>yaourt arôme local cc CE2 (Perche)</p> <p>cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)</p>	<p>haché au saumon sauce oseille <i>quenelle nature sauce oseille</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais au choix</p>
<p>goûters :</p> <p>brioche collective fraîche confiture crème dessert</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner produit laitier 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 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon			salade de mezze penne aux crudités
	rôti de porc* issu de LR sauce brune	moussaka au bœuf VBF	garniture pois chiches et épinards crème de curry	cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	<i>boulettes de blé façon thaï</i>	<i>chili sin carne</i>		<i>tarte provençale</i>
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	semoule	beignets de brocolis
	crème dessert parfum chocolat	crème anglaise	saint nectaire AOP #	yaourt arôme
		gâteau chocolat	fruit frais BIO #	yaourt sucré
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait lait nature fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais jus d'orange	baguette fromage tranchette 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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron <i>quenelles nature sauce crème de poivron</i> blé doré et fondue de poireaux edam individuel compote de pommes HVE	taboulé (à la semoule BIO) tarte aux 3 fromages haricots verts CE2 (ail et persil) petit fromage frais arôme	tomates vinaigrette aux épices rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette BIO et ketchup</i> beignets de chou-fleur clafoutis	REPAS OCEANIE <i>colin d'alaska sauce épinards et lait de coco</i> <i>curry d'épinards et de pois chiches au lait de coco</i> riz BIO yaourt sucré ananas frais	FERIE
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant lait nature spécialité pomme banane	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie confiture fromage 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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	roulade de volaille et cornichon œufs durs <i>BIO</i> et mayonnaise	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise	axoa de bœuf haché VBF	poêlée de hoki doré au beurre		
<i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>galette de légumes façon falafel</i>	<i>tortilla (1/2 enfant)</i>		
duo carottes et pdt	pommes de terre lamelles persillées	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc	fruit frais BIO #	fromage frais arôme		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait jus de pommes	baguette fromage tranchette 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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
nuggets de poulet et ketchup <i>crousti blé et ketchup</i> bâtonnière de légumes et pdt petit fromage frais sucré fruit frais BIO #	laitue iceberg brandade de poisson blanc <i>parmentier végé aux légumes</i> purée de pommes BIO	tomates vinaigrette tarte aux 3 fromages épinards sauce blanche suisse aux fruits BIO	REPAS PRODUCTION LOCALE pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé yaourt arôme local cc CE2 (Perche) cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	haché au saumon sauce oseille <i>quenelle nature sauce oseille</i> pommes rissolées cantal AOP # fruit frais
goûters : brioche collective fraîche confiture crème dessert	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : 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	<p>melon</p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce brune</p> <p><i>boulettes de blé façon thaï</i></p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>	<p>moussaka au bœuf VBF</p> <p><i>chili sin carne</i></p> <p>riz</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>garniture pois chiches et épinards crème de curry</p> <p>semoule</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade de mezze penne aux crudités</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce agrumes</p> <p><i>tarte provençale</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt arôme</p>
goûters :	<p>baguette</p> <p>barre chocolat noir et beurre</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain au lait</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>madeleine caramel local cc</p> <p>fromage frais</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>spécialité pomme cassis</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