

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>RENTREE SCOLAIRE</i> <i>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</i> <i>quenelles nature sauce façon béarnaise</i> <i>frites</i> <i>camembert</i> <i>purée de pommes BIO</i>	salade mezze penne au curry rôti de bœuf VBF et ketchup tarte aux 3 fromages haricots verts (ail et persil) fromage frais arôme	galette de légumes façon ratatouille purée de potiron et de pdt gouda BIO # fruit frais au choix	laitue iceberg haché au cabillaud <i>garniture chili sin carne</i> riz BIO à la tomate mousse chocolat au lait
	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette jus d'orange	goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters : briochette fraîche barre chocolat au lait 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 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF <i>lasagnes ricotta épinards</i> yaourt arôme yaourt sucré fruit frais au choix	tomates vinaigrette au persil pilon de poulet rôti jus aux herbes <i>boulettes végétales BBC</i> poêlée de légumes et pdt crème dessert BIO parfum vanille local cc	rillettes au thon <i>tartinable tomates et basilic</i> saucisses à la volaille <i>saucisses végétales</i> petits pois CE2 (et carottes) fruit frais	tortilla (1/2 enfant) épinards sauce blanche et coquillettes yaourt sucré BIO local cc madeleine aux pépites de chocolat local cc	couscous de la mer <i>garniture couscous végété</i> semoule coulommiers emmental banane
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : pain de mie beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : biscuit individuel lait nature spécialité pomme banane	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté

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 14 au 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt moutarde à l'ancienne pané croustillant au cantal AOP duo haricots verts et beurre (ail et persil) fruit frais au choix goûters : baguette fromage tranquette compote de pommes HVE	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i> purée de pommes de terre bûche au lait de mélange carré de l'est purée de pommes BIO goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	concombres et feta vinaigrette émincés de poulet au jus <i>falafels</i> lentilles (et carottes) gâteau basque goûters : céréales lait nature fruit frais	hoki pané et citron <i>crousti blé</i> chou-fleur au gratin et pdt yaourt sucré local cc (Pur Perche) fruit frais au choix goûters : cake aux pommes à la coupe local cc produit laitier frais nectar multifruits	carottes râpées BIO bolognaise au thon <i>ganiture de lentilles à la tomate</i> torsade BIO liégeois parfum vanille 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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Repas Italie</i>	<i>AUTOMNE</i>		oeufs durs BIO et mayonnaise
ailes de poulet issu de LR	<i>batonnets mozzarella</i>		rôti de porc* issu LR sauce charcutière	colin d'Alaska sauce provençale
<i>boulettes de blé façon thai</i>	cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes	hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF	<i>saucisses végétales</i>	<i>garniture provençale végété</i>
courgettes (ail et persil) et pdt		<i>parmentier végété de l'automne</i>	flageolets à la tomate	riz BIO et ratatouille
emmental à la coupe		fromage blanc nature et confiture de prune		yaourt sucré
tomme à la coupe			fromage à tartiner BIO #	yaourt arôme
fruit frais BIO #	raisin	poire au sirop	éclair parfum chocolat	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	pain au chocolat lait nature spécialité pomme abricot

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 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE	salade mezze penne au curry		laitue iceberg
	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	rôti de bœuf VBF et ketchup	galette de légumes façon ratatouille	haché au cabillaud
	quenelles nature sauce façon béarnaise	tarte aux 3 fromages		garniture chili sin carne
	frites	haricots verts (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	riz BIO à la tomate
	camembert	fromage frais arôme	gouda BIO #	
	purée de pommes BIO		fruit frais	mousse chocolat au lait
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	céréales lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette jus d'orange	baguette pâte à tartiner produit laitier frais	briochette fraîche barre chocolat au lait 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 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF <i>lasagnes riccota épinards</i> yaourt arôme fruit frais	tomates vinaigrette au persil pilon de poulet rôti jus aux herbes <i>boulettes végétales BBC</i> poêlée de légumes et pdt crème dessert BIO parfum vanille local cc	rillettes au thon <i>tartinable tomates et basilic</i> saucisses à la volaille <i>saucisses végétales</i> petits pois CE2 (et carottes) fruit frais	tortilla (1/2 enfant) épinards sauce blanche et coquillettes yaourt sucré BIO local cc madeleine aux pépites de chocolat local cc	couscous de la mer <i>garniture couscous végé</i> semoule coulommiers banane
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : pain de mie beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : biscuit individuel lait nature spécialité pomme banane	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté

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 14 au 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt moutarde à l'ancienne pané croustillant au cantal AOP duo haricots verts et beurre (ail et persil) fruit frais	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym galette de légumes façon ratatouille purée de pommes de terre bûche au lait de mélange purée de pommes BIO	concombres et feta vinaigrette émincés de poulet au jus falafels lentilles (et carottes) gâteau basque	hoki pané et citron crousti blé chou-fleur au gratin et pdt yaourt sucré local cc (Pur Perche) fruit frais	carottes râpées BIO bolognaise au thon ganiture de lentilles à la tomate torsade BIO liégeois parfum vanille
goûters : baguette fromage tranquette compote de pommes HVE	goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : like aux pommes à la coupe local produit laitier frais nectar multifruits	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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Repas Italie</i>	<i>AUTOMNE</i>		oeufs durs BIO et mayonnaise
ailes de poulet issu de LR	<i>batonnets mozzarella</i>			colin d'Alaska sauce provençale
<i>boulettes de blé façon thai</i>	cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes	<i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i>	rôti de porc* issu LR sauce charcutière	<i>garniture provençale végé</i>
<i>courgettes (ail et persil) et pdt</i>		<i>parmentier végé de l'automne</i>	<i>saucisses végétales</i>	riz BIO et ratatouille
<i>emmental à la coupe</i>	raisin	fromage blanc nature et confiture de prune	<i>flageolets à la tomate</i>	<i>yaourt sucré</i>
fruit frais BIO #		poire au sirop	fromage à tartiner BIO #	
			<i>éclair parfum chocolat</i>	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	pain au chocolat lait nature spécialité pomme abricot

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