

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO		batonnets mozzarella		salade verte vinaigrette aux oignons
émincés de volaille à l'orientale <i>bouchées de blé</i>	daube de bœuf VBF BIO <i>garniture provençale</i>	potée (saucisses de volaille, lentilles) <i>potée (saucisses végétales)</i>	tortilla (1/2 enfant)	tortelloni au saumon
pommes de terre persillées	semoule et courgettes		chou-fleur au gratin	<i>mezze penne, ratatouille, emmental, râpé</i>
	saint nectaire AOP #		suisse aux fruit BIO	fromage frais sucré
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais au choix	fruit frais	cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	fromage frais arôme
goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : croissant petit fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters : gaufrette parfum vanille lait nature compote de pomme HVE

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 09 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce basquaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes de terre façon sarladaise tomme à la coupe camembert fruit frais BIO #	palets fromagers emmental haricots verts CE2 petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré fruit frais au choix	FERIE	rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise <i>boulettes végétales BBC</i> duo carottes BIO et brocolis BIO persillés yaourt sucré local cc (Pur Perche) tarte flan	laitue iceberg parmentier au thon sauce blanche <i>parmentier végété</i> banane
goûters : briochette fraîche confiture produit laitier frais	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	goûters :	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner compote de poire

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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis et beurre	carottes râpées	salade de pépinettes		
boulettes végétales BBC	poêlée de hoki doré au beurre	rôti de bœuf VBF et ketchup	jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons)	beignets de calamars
semoule BIO et légumes couscous	tortilla (1/2 / enfants)	galette de légumes façon ratatouille	jambalaya végété	crousti blé
	julienne de légumes	beignets de salsifis	carré de l'est	épinards au gratin et pdt
	yaourt sucré BIO local cc			fromage à tartiner
fruit frais au choix		mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	au choix
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais	pain de mie fromage tranchette fruit frais	pain au lait lait nature fruit frais	marbré produit laitier frais jus d'orange	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 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	SUEDE	salade de lentilles		céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches <i>bouchées de blé façon thai</i>	<i>köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles</i> <i>boulette végétales BBC</i>	pizza fromage	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon	colin d'Alaska sauce armoricaine <i>garniture provençale</i>
trio de légumes BIO	<i>purée de pommes de terre</i>	haricots verts (ail et persil)	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	riz et ratatouille
	<i>fromage blanc nature BIO et gelée de groseille</i>	petit fromage frais arôme		
fruit frais au choix	<i>tarte aux pommes</i>		fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : madeleine nature locale cc yaourt jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : céréales lait nature spécialité pomme banane	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : tranches brioche x2 ourson guimauve 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 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO		batonnets mozzarella		salade verte vinaigrette aux oignons
émincés de volaille à l'orientale <i>bouchées de blé</i>	daube de bœuf VBF BIO <i>garniture provençale</i>	potée (saucisses de volaille, lentilles) <i>potée (saucisses végétales)</i>	tortilla (1/2 enfant)	tortelloni au saumon
pommes de terre persillées	semoule et courgettes		chou-fleur au gratin	<i>mezze penne, ratatouille, emmental, râpé</i>
	saint nectaire AOP #		suisse aux fruit BIO	fromage frais sucré
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais	fruit frais	cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	
goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : croissant petit fromage frais jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters : gaufrette parfum vanille lait nature compote de pomme HVE

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 09 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce basquaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes de terre façon sarladaise tomme à la coupe fruit frais BIO #	palets fromagers emmental haricots verts CE2 petit fromage frais arôme fruit frais	FERIE	rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise <i>boulettes végétales BBC</i> duo carottes BIO et brocolis BIO persillés yaourt sucré local cc (Pur Perche) tarte flan	laitue iceberg parmentier au thon sauce blanche <i>parmentier végété</i> banane
goûters : briochette fraîche confiture produit laitier frais	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	goûters :	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner compote de poire

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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis et beurre	carottes râpées	salade de pépinettes		
boulettes végétales BBC	poêlée de hoki doré au beurre	rôti de bœuf VBF et ketchup	jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons)	beignets de calamars
semoule BIO et légumes couscous	tortilla (1/2 / enfants)	galette de légumes façon ratatouille	jambalaya végété	crousti blé
	julienne de légumes	beignets de salsifis	carré de l'est	épinards au gratin et pdt
	yaourt sucré BIO local cc			fromage à tartiner
fruit frais		mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	compote de pommes HVE
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais	pain de mie fromage tranchette fruit frais	pain au lait lait nature fruit frais	marbré produit laitier frais jus d'orange	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 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	<i>SUEDE</i>	salade de lentilles		céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches	köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles	pizza fromage		colin d'Alaska sauce armoricaïne
bouchées de blé façon thai	boulette végétales BBC		tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon	garniture provençale
trio de légumes BIO	purée de pommes de terre	haricots verts (ail et persil)		riz et ratatouille
	fromage blanc nature BIO et gelée de groseille	petit fromage frais arôme	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	
fruit frais	tarte aux pommes		fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
madeleine nature locale cc yaourt jus de pomme sans sucre ajouté	baguette fromage à tartiner fruit frais	céréales lait nature spécialité pomme banane	baguette confiture produit laitier frais	tranches brioche x2 ourson guimauve 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