

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai courgettes BIO et pdt BIO persillées petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré fruit frais au choix goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	carottes râpées vinaigrette au citron vert rôti de porc* issu de LR sauce charcutière saucisses végétales lentilles CE2 (et carottes) biscuit moelleux chocolat local cc goûters : céréales lait nature fruit frais	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet) bouchées de blé pommes campagnardes et ketchup fromage à tartiner fruit frais au choix goûters : baguette beurre et barre chocolat noir produit laitier frais	haché au cabillaud tortilla (1/2 enfant) épinards au gratin et pépinettes camembert fromage ovale purée de pommes BIO # goûters : baguette confiture produit laitier frais	taboulé à la semoule BIO beignets de calamars tarte tomate chèvre bâtonnière aux haricots plats yaourt sucré yaourt arôme goûters : croissant barre chocolat lait jus de pommes 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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine			RACLETTE	salade de maïs (et tomates)
cordon bleu	omelette et emmental râpé	sauté de bœuf VBF sauce façon marengo	jambon CEC* et cornichon	cubes de colin d'Alaska sauce citron
pané croustillant au cantal AOP		boulettes de blé façon thai	galette de légumes façon falafel	cassolette végétarienne (quenelles nature)
pdt persillées	haricots verts CE2 et pdt	poêlée de légumes et farfalles	pommes de terre rondes	riz BIO
	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fromage à raclette	
	petit fromage frais arôme			liégeois parfum vanille
fruit frais	banane	grillé pommes	purée de pomme BIO	
au choix				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake au miel à la coupe local cc	baguette	pain de mie	baguette	pain au lait
lait nature	fromage à tartiner	confiture	pâte à tartiner	petit fromage frais
compote de pomme HVE	nectar multifruits	produit laitier frais	fruit frais	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 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	concombres aux olives	
ailes de poulet issu de LR	colin d' Alaska pané	galette de légumes façon ratataouille	sauté de porc* sauce pruneaux	tortelloni au saumon
<i>crousti blé</i>	<i>garniture provençale végété</i>		<i>saucisses végétales</i>	
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt	flageolets au thym	<i>lasagnes ricotta épinards</i>
emmental				yaourt sucré local cc (Pur Perche)
camembert				
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais	clafoutis cerises	fruit frais BIO #
au choix				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gaufrette parfum vanille	baguette	céréales	baguette	briochette fraîche
produit laitier frais	beurre et miel	lait nature	confiture	petit fromage frais arôme
jus de pommes sans sucre ajouté	fruit frais	compote pomme HVE	produit laitier frais	sirop de grenadine

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 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai courgettes BIO et pdt BIO persillées petit fromage frais arôme fruit frais goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	carottes râpées vinaigrette au citron vert rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>saucisses végétales</i> lentilles CE2 (et carottes) biscuit moelleux chocolat local cc goûters : céréales lait nature fruit frais	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet) <i>bouchées de blé</i> pommes campagnardes et ketchup fromage à tartiner fruit frais goûters : baguette beurre et barre chocolat noir produit laitier frais	haché au cabillaud <i>tortilla (1/2 enfant)</i> épinards au gratin et pépinettes camembert purée de pommes BIO # goûters : baguette confiture produit laitier frais	taboulé à la semoule BIO beignets de calamars <i>tarte tomate chèvre</i> bâtonnière aux haricots plats yaourt sucré goûters : croissant barre chocolat lait jus de pommes 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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine cordon bleu pané croustillant au cantal AOP pdt persillées fruit frais	omelette et emmental râpé haricots verts CE2 et pdt petit fromage frais sucré banane	sauté de bœuf VBF sauce façon marengo boulettes de blé façon thai poêlée de légumes et farfalles bûche au lait de mélange grillé pommes	RACLETTE jambon CEC* et cornichon galette de légumes façon falafel pommes de terre rondes fromage à raclette purée de pomme BIO	salade de maïs (et tomates) cubes de colin d'Alaska sauce citron cassiolette végétarienne (quenelles nature) riz BIO liégeois parfum vanille
goûters : cake au miel à la coupe local cc lait nature compote de pomme HVE	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain au lait petit fromage frais 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 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	concombres aux olives	
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané	galette de légumes façon ratataouille	sauté de porc* sauce pruneaux	tortelloni au saumon
<i>crousti blé</i>	<i>garniture provençale végété</i>		<i>saucisses végétales</i>	
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt	flageolets au thym	<i>lasagnes ricotta épinards</i>
emmental				yaourt sucré local cc (Pur Perche)
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais	clafoutis cerises	fruit frais BIO #
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gaufrette parfum vanille produit laitier frais jus de pommes sans sucre ajouté	baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature compote pomme HVE	baguette confiture produit laitier frais	briochette fraîche petit fromage frais arôme sirop de grenadine

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 24 décembre 2026 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé à la semoule BIO batonnets mozzarella duo carottes et courgettes (ail et persil) fruit frais BIO # goûters : baguette confiture produit laitier frais	pavé de hoki sauce homardine <i>garniture chili sin carne</i> riz BIO tomate emmental spécialité pomme fraise goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	laitue iceberg et cubes de fromages émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>quenelles nature sauce façon béarnaise</i> beignets de salsifis madeleine pépites de chocolat local cc goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	NOËL sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>falafels</i> purée de pdt façon aligot yaourt aux fruits mixés litchis frais Friandise goûters : pain chocolat petit fromage frais jus d'orange	JOYEUX NOËL !

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 28 au 31 décembre 2026 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de dinde sauce paprika <i>boulettes de blé façon thai</i> haricots verts CE2 aux oignons et pdt edam fruit frais BIO # goûters : madeleine produit laitier frais nectar multifruits	carottes râpées BIO curry de chou-fleur aux pois chiches semoule fromage frais arôme goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes HVE	salade de lentilles pilon de poulet rôti <i>crêpe emmental</i> brocolis BIO sauce blanche mousse saveur chocolat goûters : céréales lait nature fruit frais	NOUVEL AN tomates cerises <i>duo de la mer (beignets calamars et cubes colin d'Alaska pané) et mayonnaise</i> <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes campagnardes chou parfum vanille jus de pomme sans sucre ajouté goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	BONNE ANNEE ! goûters : madeleine

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge
* = Plat contenant du porc

= 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