

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 (chipolatas grillées*, lentilles, carottes) <i>potée (saucisses végétales)</i>	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé
côtes de blettes à la provençale et pdt	semoule et courgettes		chou-fleur au gratin	
	saint nectaire AOP #		suisse aux fruit BIO	fromage frais sucré
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais	ananas frais	cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	pain de mie confiture produit laitier frais	croissant petit fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté	baguette fromage tranchette fruit frais	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 pomme rhubarbe	betteraves vinaigrette parmentier au thon sauce blanche banane
goûters : tranches brioche x2 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
velouté potiron boulettes végétales BBC semoule BIO et légumes couscous fruit frais	carottes râpées poêlée de hoki doré au beurre julienne de légumes yaourt sucré BIO local cc	salade de pépinettes rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de légumes façon ratatouille</i> beignets de salsifis mousse chocolat au lait	jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons) <i>jambalaya végété</i> chaource AOP # fruit frais BIO #	nuggets de poulet BIO <i>crousti blé</i> épinards au gratin et pdt fromage à tartiner compote de pommes HVE
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	goûters : pain au lait lait nature fruit frais	goûters : marbré produit laitier frais jus d'orange	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 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	<i>SUEDE</i>	velouté légumes variés		céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches	<i>köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles</i>	pizza royale*		colin d'Alaska sauce armoricaïne
<i>bouchées de blé façon thai</i>	<i>boulette végétales BBC</i>	<i>pizza fromage</i>	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon	
trio de légumes BIO	<i>purée de pommes de terre</i>	haricots verts (ail et persil)		riz et ratatouille
	<i>fromage blanc nature BIO et gelée de groseille</i>	petit fromage frais arôme	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	
fruit frais	<i>tarte aux pommes</i>		fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
madeleine nature locale cc yaourt sucré 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