

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce aux olives semoule gouda individuel fruit frais	tomates vinaigrette crêpe fromage (emmental) poêlée de légumes (ail et persil) fruit frais	carottes râpées rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise purée de céleri CE2 et de pdt mousse au chocolat	<i>repas Espagne</i> <i>melon d'Espagne</i> <i>beignets de calamars et citron</i> <i>riz façon paëlla</i> <i>yaourt sucré BIO local cc</i>	salade capri (mezze penne, tomates, olives) émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise haricots verts (ail et persil) petit fromage frais sucré
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie confiture fraise produit laitier frais	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane	tranches brioche x2 lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit pompon chocolat produit laitier frais 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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		melon	<i>repas USA</i> salade de maïs (et tomates)	
ailes de poulet issu de LR		palets fromagers emmental	<i>cheeseburger VBF</i>	colin d'Alaska sauce basquaise
coquillettes	FERIE	courgettes (ail et persil)	<i>frites</i>	semoule et ratatouille
fromage à tartiner				croc lait BIO #
fruit frais		cookies local cc	<i>glace</i>	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat fromage frais sucré sirop de grenadine		baguette fromage à tartiner fruit frais	céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner compote pomme

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tomates vinaigrette	<i>repas Maroc</i>			carottes râpées
émincés de poulet sauce normande	<i>pastèque</i>			
	<i>boulettes mouton et merguez jus et légumes couscous</i>	<i>hoki pané et citron</i>	rôti de porc* issu de LR froid	mezze penne, ratatouille, et emmenatl râpé
haricots verts et pdt		brocolis sauce blanche et pdt	<i>rôti de poulet froid</i>	
	<i>semoule</i>		lentilles aux oignons	
		edam BIO #	yaourt arôme	
crème dessert parfum vanille	<i>glace</i>	fruit frais	fruit frais	éclair parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	croissant lait nature fruit frais	baguette confiture produit laitier frais	tranches brioche x2 barre chocolat lait jus de pommes sans suce ajouté	baguette fromage à tartiner fruit frais

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 juillet au 31 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	bâtonnets mozzarella	<i>repas Italie</i> tomates vinaigrette au pesto	boulettes de blé façon thaï	laitue iceberg
émincés de volaille façon kebab et riz à l'oriental	jambon* et ketchup <i>rôti de poulet froid et ketchup</i>	<i>lasagnes au bœuf VBF</i>	batonnière aux carottes jaunes	poêlée de colin doré au beurre
	purée de courgettes CE2 et de pdt			épinards au gratin et pdt
			mimolette	yaourt BIO parfum vanille
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	glace	fruit frais	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette spécialité pomme banane	céréales lait nature fruit frais	pain chocolat produit laitier frais sirop de fraise	baguette barre chocolat noir et beurre nectar multifruits

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable