

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 03 au 07 août 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 <u>jus de fruit</u>	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane <u>produit laitier frais</u>	tranches brioche x2 lait nature fruit frais	baguette fromage à tartiner fruit frais <u>produit laitier frais</u>	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 10 au 14 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		melon	<i>repas USA</i>	
			<i>salade de maïs (et tomates)</i>	
ailes de poulet issu de LR	daube de bœuf VBF	palets fromagers emmental	<i>cheeseburger VBF</i>	colin d'Alaska sauce basquaise
coquillettes	beignets de brocolis	courgettes (ail et persil)	<i>frites</i>	riz et ratatouille
fromage à tartiner	emmental à la coupe			croc lait BIO
fruit frais	fruit frais	cookies local cc	<i>glace</i>	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat fromage frais sucré <u>compote</u>	baguette confiture produit laitier frais <u>jus d'orange</u>	baguette fromage à tartiner fruit frais <u>produit laitier frais</u>	céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner compote pomme <u>produit laitier frais</u>

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 17 au 21 août 2026

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

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 24 août au 28 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	bâtonnets mozzarella	<i>repas Italie</i> tomates vinaigrette au pesto		laitue iceberg
<u>riz à l'oriental végé</u>	jambon* et ketchup <i>rôti de poulet froid (et ketchup)</i>	<i>lasagnes ricotta</i> <i>épinards</i>	<u>merguez grillées</u>	poêlée de colin doré au beurre
	purée de courgettes CEE2 et de pdt		petits pois et carottes	épinards au gratin et pdt
			mimolette	yaourt sucré BIO local cc
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	glace	fruit frais	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais <u>petit fromage frais arôme</u>	pain de mie fromage tranchette spécialité pomme banane <u>produit laitier frais</u>	céréales lait nature fruit frais	croissant produit laitier frais <u>compote</u>	baguette barre chocolat noir et beurre nectar multifruits <u>fromage frais sucré</u>

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