

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	œuf dur et mayonnaise	pastèque	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	betteraves BIO
<i>carottes râpées</i>				beignets de calamars et citron
<i>émincés de poulet sauce façon béarnaise</i> <i>garniture couscous végété</i>	lasagnes au bœuf VBF	poêlée de colin doré au beurre	falafels BIO	pommes campagnardes
semoule BIO	<i>lasagnes ricotta épinards</i>	blé doré	bâtonnière aux carottes jaunes	yaourt sucré BIO local circuit court
<i>fromage ovale</i>	fromage frais sucré	tomme	mimolette	
<i>compote de pomme HVE</i>				
<i>sirop de grenadine</i>	fruit frais	mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	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

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 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<u>tomates vinaigrette échalote</u>	salade de maïs (et poivrons)	concombres vinaigrette	céleri BIO rémoulade
nuggets de poulet BIO	haché au saumon sauce florentine	rôti de bœuf VBF et ketchup	garniture chili sin carne	manchons de poulet rôti
<i>palets fromagers au chèvre</i>		<i>falafels et ketchup</i>		<i>tarte aux poireaux</i>
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers	fromage frais arôme	gouda BIO #	carré de l'est
moelleux coco local circuit court	crème dessert parfum vanille	fruit frais	banane	fruit frais BIO #

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

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 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)	salade pommes de terre (et ciboulette)	rillettes au thon	tomates vinaigrette	taboulé
sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	tarte aux légumes du soleil BIO	merguez sauce orientale <i>galette de légumes façon falafels</i>	filet de poulet au jus <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	pépites de hoki dorées panées et citron
coquillettes	duo courgettes jaune et verte	légumes tajine et pdt	flageolets au thym	chou-fleur BIO au gratin
camembert	yaourt arôme	saint paulin individuel	edam BIO #	petit fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	fruit frais	ananas frais	tarte au flan	fruit frais BIO #

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

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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>AUTOMNE</p> <p>velouté au potiron</p> <p>haché au veau sauce panais <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>trio de légumes d'automne <i>(carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i></p> <p><u>tomme</u></p> <p>raisin</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>sauté de porc* sauce paprika <i>crêpe fromage (emmental)</i></p> <p>lentilles (et oignons)</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pilon de poulet rôti <i>tarte méditerranéenne</i></p> <p><u>pommes rissolées</u></p> <p>gouda à la coupe</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>roulade de volaille et cornichon <i>œuf durs mayonnaise</i></p> <p>colin d'alaska sauce provençale</p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p><u>purée de pommes de terre</u></p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</p>

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

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