

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI

taboulé
pilon de poulet rôti sauce américaine
bouchées de blé
poêlée de légumes
fromage frais sucré

fruit frais

MARDI

palets fromagers chèvre
rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise
œuf durs et mayonnaise
purée de potiron et de pdt
mimolette

fruit frais

MERCREDI

demi pamplemousse et sucre
pizza royale*
pizza fromage (emmental)
haricots verts persillés
petit fromage frais arôme
madeleine caramel beurre salé local circuit court

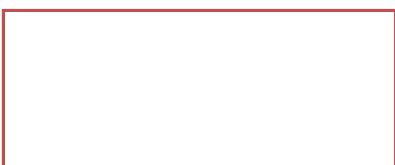
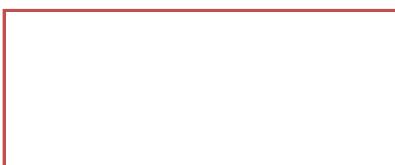
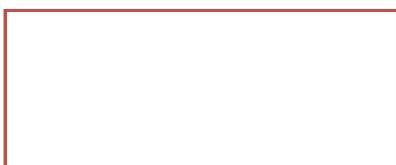
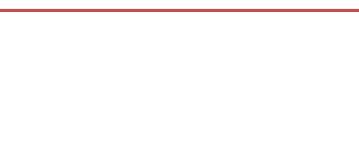
BIO = produit issu agriculture biologique

JEUDI

carottes râpées BIO
colin d'Alaska pané et citron
petits pois CE2
gouda BIO #
gélifié parfum vanille nappé caramel

VENDREDI

velouté potiron
tortellonis au saumon sauce napolitaine
yaourt sucré
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

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 mars 2026

LUNDI

velouté légumes variés

rôti de porc* et saucisse strasbourg *

saucisses végétales

pdt et chou choucroute

yaourt arôme

fruit frais

MARDI

œufs dur et mayonnaise

palets fromagers emmental

carottes persillées

suisse aux fruits BIO

biscuit gaillardise saveur fraise

MERCREDI

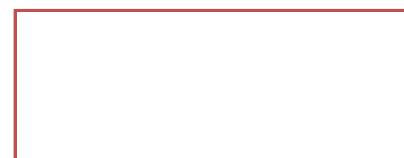
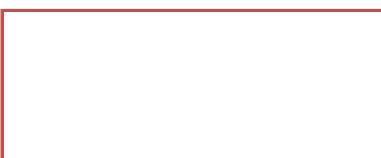
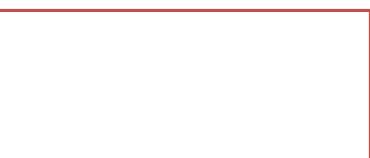
concombres aux olives

riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab

riz à l'oriental végé

carré de l'est

spécialité pomme abricot



JEUDI

salade de lentilles aux épices

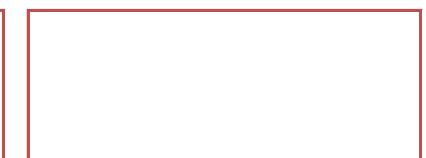
sauté de bœuf VBF sauce goulash

boulettes de blé façon thaï

haricots plats et pdt

saint paulin

fruit frais BIO #



VENDREDI

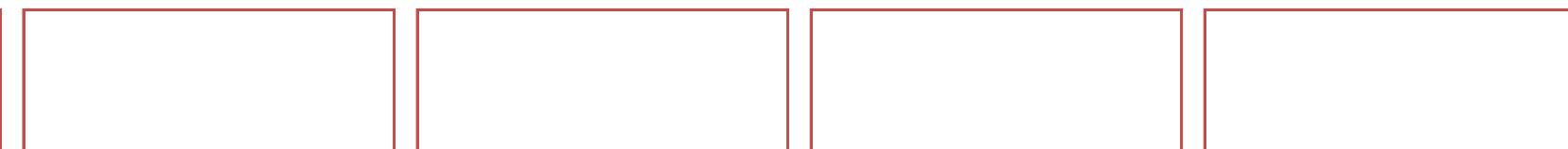
salade des champs BIO
(carottes BIO et chou-fleur BIO)

haché au saumon sauce citron

semoule BIO et ratatouille

tomme à la coupe

liégeois BIO parfum chocolat



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 mars 2026

LUNDI

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet sauce créole
galette de légumes façon ratatouille

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

fruit frais

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végé

bûche au lait de mélange

*crème dessert saveur
pistache*

MERCREDI

velouté carottes

tarte aux 3 fromages

beignets de légumes

fromage frais sucré

biscuit

JEUDI

betteraves BIO vinaigrette
mimosa

saucisses * sauce rougail

chili sin carne

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

VENDREDI

salade de pépinettes
printanière

pavé de colin d'alaska sauce
crème ciboulette

julienne de légumes
(carottes, courgettes,
céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

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 mars 2026

LUNDI

carottes râpées

rôti de porc* VPF sauce robert

bouchées de blé

brocolis persillés et pdt

camembert

mousse chocolat

MARDI

pâté de foie* et cornichon
terrine de légumes

émincés de poulet sauce à
l'indienne

crêpe aux champignons

lentilles CE2 aux carottes

edam à la coupe

fruit frais BIO #

MERCREDI

salade arlequin (tomate, maïs,
petits pois)

cheeseburger VBF

crousti'blé

pommes campagnardes et
ketchup

petit fromage frais arôme

ananas frais

JEUDI

chou blanc rémoulade

boulettes au mouton jus et
légumes couscous

semoule BIO

yaourt BIO sucré local
circuit court

lingot marbré local circuit court

VENDREDI

velouté de légumes BIO

poélée de hoki doré au beurre

épinards sauce blanche et riz

saint paulin

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