

TREON

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre	<u>demi pamplemousse et sucre</u>	carottes râpées BIO	<u>velouté potiron</u>
pilon de poulet rôti sauce américaine <i>bouchées de blé</i>	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>œuf durs et mayonnaise</i>	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i>	colin d'Alaska pané et citron	<u>tortellonis au saumon sauce napolitaine</u>
poêlée de légumes	purée de potiron et de pdt	<u>haricots verts persillés</u>	petits pois CE2	yaourt sucré
fromage frais sucré	mimolette	petit fromage frais arôme	gouda BIO #	fruit frais BIO #
fruit frais	fruit frais	madeleine caramel beurre salé local circuit court	gélifié parfum vanille nappé caramel	

--	--	--	--	--

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

TREON

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	œufs dur et mayonnaise	concombres aux olives	salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>saucisses végétales</i>	palets fromagers emmental	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash <i>boulettes de blé façon thai</i>	haché au saumon sauce citron
pdt et chou choucroute	<u>carottes persillées</u>	<i>riz à l'oriental végé</i>	haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	carré de l'est	saint paulin	tomme à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	<u>liégeois BIO parfum chocolat</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 = 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

TREON

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry</p> <p>émincés de poulet sauce créole</p> <p>galette de légumes façon ratatouille</p> <p><b>haricots verts BIO (échalote et persil)</b></p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>MENU Irlande Saint Patrick</b></p> <p>salade verte vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF</p> <p>shepherd's pie végété</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur pistache</p>	<p><u>velouté carottes</u></p> <p><u>tarte aux 3 fromages</u></p> <p>beignets de légumes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><u>biscuit</u></p>	<p><b>betteraves BIO vinaigrette mimosa</b></p> <p>saucisses * sauce rougail</p> <p>chili sin carne</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p><b>banane BIO #</b></p>	<p>salade de pépinettes printanière</p> <p><u>pavé de colin d'alaska sauce crème ciboulette</u></p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>éclair parfum chocolat</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  
**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

TREON

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* VPF sauce robert <i>bouchées de blé</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne <i>crêpe aux champignons</i>	cheeseburger VBF <i>crousti'blé</i>	<u>boulettes au mouton jus et légumes couscous</u>	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	<u>pommes campagnardes et ketchup</u>	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	saint paulin
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	lingot marbré local circuit court	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