

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	concombres et cubes de feta	œuf dur BIO et mayonnaise	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)
	rôti de porc* sauce brune <i>boulettes de blé façon thaï</i>	moussaka au bœuf VBF <i>chili sin carne</i>	<u>émincés de poulet sauce</u> <u>crème de curry</u>	cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	semoule	beignets de brocolis
	<u>gouda BIO #</u>	crème anglaise	mimolette individuelle	yaourt parfum vanille BIO
	crème dessert parfum vanille	gâteau chocolat	fruit frais BIO #	banane

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	macédoine	rillettes au thon	carottes râpées BIO	taboulé
<u>lasagnes au bœuf VBF</u>	paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i>	nuggets de poulet BIO	beignets de calamars et citron
			<i>bouchées de blé</i>	
	pommes rissolées	lentilles CE2	purée de légumes BIO	courgettes à la provençale
croc lait BIO #	petit fromage frais arôme	camembert	fromage frais sucré	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)
compote pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais	gaufrette parfum vanille	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

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg	batonnets mozzarella	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres BIO # et vinaigrette
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet aux saucisses végétales</i>	rôti de poulet froid et ketchup <i>omelette et emmental</i>	<i>chili con carne au bœuf VBF</i> <i>chili sin carne</i>	<u>tarte au saumon</u>
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	riz BIO	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	emmental	yaourt arôme	coque fromagère	<u>suisse aux fruits BIO</u>
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO #	fruit frais	<i>beignet</i>	banane

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange	pâté de campagne* et cornichon <i>terrinerie de légume et mayonnaise</i>	salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID <i>betteraves BIO vinaigrette</i>	pastèque
<u>pizza tomate fromage</u>	émincés de poulet sauce aigre douce <i>boulettes de blé façon thaï</i>	haché au cabillaud sauce oseille	<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i> <i>œufs durs et mayonnaise</i>	<u>pépites de colin pané et citron</u>
brocolis (ail et persil)	<u>purée pdt BIO</u>	<u>blé doré</u>	<i>salade froide de coquillettes BIO au curry</i>	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	montcendre	<i>camembert</i>	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	<i>cerises</i>	cake au chocolat à la coupe local cc

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