

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	œufs dur et mayonnaise		salade de lentilles aux épices	<u>carottes râpées</u>
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	<u>cordon bleu de volaille</u>		sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
<i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>				
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO		edam individuel	tomme à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise		fruit frais BIO #	liégeois 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry	MENU Irlande Saint Patrick salade verte vinaigrette à la menthe		betteraves vinaigrette mimosa	salade de pépinettes printanière
émincés de poulet issu de LR sauce créole	shepherd's pie au bœuf VBF		saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail	<u>pavé de colin d'alaska sauce</u> <u>crème ciboulette</u>
haricots verts BIO (échalote et persil)			riz et haricots rouges (séparés)	julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	bûche au lait de mélange		fromage à tartiner	gouda BIO #
fruit frais	crème dessert saveur pistache		banane 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne		<u>boulettes au mouton jus et légumes couscous</u>	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes		semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe		<u>yaourt sucré</u>	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #		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