

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	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
<u>rôti de porc* issu de LR et saucisses strasbourg*</u>	palets fromagers emmental		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		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 #	<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

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>falafels BIO et sauce blanche froide 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		<u>fromage à tartiner BIO</u>	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>	<u>émincés de poulet issu de LR</u> <u>sauce à l'indienne</u>		garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes		semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	<u>edam BIO</u>		yaourt BIO sucré local circuit court	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