



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>croc lait BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>paupiette au veau sauce façon marenngo</p> <p>pommes rissolées</p> <p><u>suisse aux fruits BIO</u></p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>carottes râpées BIO</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>melon</u> BIO #</p> <p>hoki doré au beurre</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>cassoulet (sauce* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate cassoulet à la volaille</p> <p>cantal AOP individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p><small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL - REPAS MEXICAIN</small></p> <p>tomates vinaigrette à la mexicaine</p> <p>chili con carne au bœuf VBF</p> <p>riz BIO</p> <p>coque fromagère</p> <p>beignet</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p><u>falafels</u> BIO et sauce blanche ciboulette</p> <p>duo haricots verts et beurre</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>banane</p>

--	--	--	--	--

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

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

GE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée
 AOC = Appellation Origine Contrôlée
 Equivalent EGALIM

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 pâté de volaille et cornichon		REPAS FROID betteraves BIO vinaigrette	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce		jambon*CEC et mayonnaise rôti de poulet froid et mayonnaise	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt		salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange		gouda BIO #	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #		cerises	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 :
 VPF = Viande Porc Française
 VBF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande
 # = 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 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	REPAS FROID melon		concombres vinaigrette	pâté coupelle de volaille (réserve)
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs et mayonnaise		rôti de porc* issu de LR froid <i>rôti de poulet froid</i>	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
suisse aux fruits BIO	taboulé		lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
fruit frais	yaourt sucré local cc (pur Perche)		cantal AOP #	edam BIO #
	brownie individuel		compote de pommes (réserves)	banane

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

VPF = Viande Parc Française # = Aide UE à destination des écoles

VBF = Viande Bovine Française * = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et poivron)	REPAS DE FIN D'ANNEE		coleslaw BIO (carottes et chou blanc)	melon
<u>tarte aux légumes du soleil</u> BIO	tomates vinaigrette aux oignons		daube de bœuf VBF	tortelloni au saumon sauce crème ciboulette
trio de légumes BIO	émincés de volaille façon kebab		haricots verts et beurre (ail et persil)	fromage à tartiner
petit fromage frais sucré	frites et ketchup		yaourt arôme <u>BIO</u>	purée de pommes BIO
fruit frais	yaourt parfum vanille BIO		madeleine locale cc	
	pastèque			

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