

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade texane (maïs, tomates, haricots rouges)	carottes râpées vinaigrette au citron vert			taboulé à la semoule BIO
boulettes de blé façon thai	rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet)	haché au cabillaud	paupiette au veau sauce aux olives vertes
courgettes BIO et pdt BIO persillées	lentilles CE2 (et carottes)	pommes campagnardes et ketchup	épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
petit fromage frais arôme		fromage à tartiner	camembert	yaourt sucré
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc	fruit frais	purée de pommes BIO #	

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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	céleri rémoulade		RACLETTE	salade de maïs (et tomates)
cordon bleu	omelette et emmental râpé	sauté de bœuf VBF sauce façon marengo	jambon CEC* et cornichon	cubes de colin d'Alaska sauce citron
choux de Bruxelles et pdt	haricots verts CE2 et pdt	poêlée de légumes et farfalles	pommes de terre rondes	riz BIO
	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fromage à raclette	
fruit frais	banane	grillé pommes	purée de pomme BIO	liégeois parfum vanille

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 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	macédoine
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF et ketchup		lasagnes ricotta épinards
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		yaourt sucré local cc (Pur Perche)
emmental				
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais		fruit frais BIO #

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