

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé pilon de poulet rôti sauce américaine trio de légumes BIO yaourt sucré local et cc CE2 (Perche)	<u>batonnets mozzarella</u> rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise purée de potiron et de pdt fruit frais	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i> duo de courgettes jaune et verte persillées petit fromage frais arôme madeleine caramel beurre salé local circuit court	carottes râpées haché au saumon petits pois CE2 gélifié parfum vanille nappé caramel	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella) yaourt BIO parfum vanille fruit frais BIO #
goûters : pépites chocolat à la coupe locale compote pomme HVE lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme

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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés rôti de porc* issu de LR et saucisse strasbourg * <i>rôti de poulet et saucisse volaille</i> pdt et chou choucroute yaourt arôme	palets fromagers emmental chou-fleur CE2 sauce blanche suisse aux fruits BIO biscuit gaillardise saveur fraise	concombres aux olives riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab spécialité pomme abricot	sauté de bœuf VBF sauce goulash haricots plats et pdt edam individuel fruit frais BIO #	colin d'Alaska pané et citron semoule BIO et ratatouille tomme à la coupe liégeois parfum chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		baguette pâte à tartiner 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>salade de mezze penne au curry</u> émincés de poulet issu de LR sauce créole haricots verts BIO (échalote et persil) yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) goûters :	<i>MENU Irlande Saint Patrick</i> salade verte vinaigrette à la menthe shepherd's pie au bœuf VBF crème dessert saveur pistache goûters :	velouté poireaux et pdt cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse beignets de légumes fruit frais goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail riz et haricots rouges (séparés) fromage à tartiner banane BIO # goûters :	falafels et sauce blanche froide ciboulette julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur) gouda individuel yy goûters :

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
	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule	purée d'épinards et de pdt
camembert		petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #			fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		baguette barre chocolat au lait pêche au sirop		

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