

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>taboulé</p> <p><b>rôti de porc* issu de LR</b> froid</p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p><b>trio de légumes BIO et pdt</b> BIO</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>	<p>moussaka au bœuf VBF</p> <p>riz</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>garniture pois chiches et épinards crème de curry</p> <p>semoule</p> <p><b>saint nectaire AOP #</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p><b>cubes de colin d'Alaska sauce</b> agrumes</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt arôme</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		pain au lait lait nature 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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes ricotta épinards	paupiette au veau sauce façon marengo	rillettes au thon sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	nuggets de poulet BIO	taboulé (à la semoule BIO)
croc lait BIO #	pommes rissolées	lentilles CE2	purée de céleri CE2 et pdt	beignets de calamars et citron
pastèque	petit fromage frais arôme	fruit frais	fromage frais sucré	courgettes à la provençale
	fruit frais BIO #		gaufrette parfum vanille	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc

yaourt sucré  
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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>hoki doré au beurre</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></p> <p>melon</p>	<p>cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</i></p> <p>coulommiers</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>batonnets mozzarella</p> <p>rôti de poulet froid et ketchup</p> <p>trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)</p> <p>fruit frais</p>	<p><small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small></p> <p><b><i>chili con carne au bœuf VBF</i></b></p> <p><b><i>riz BIO</i></b></p> <p><b><i>coque fromagère</i></b></p> <p><b><i>beignet</i></b></p>	<p>crousti blé</p> <p>duo haricots verts et beurre</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>banane</p>

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

baguette  
fromage tranchette  
compote pomme HVE

*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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange		salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	<b>REPAS FROID</b>	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	<b>jambon*CEC et mayonnaise</b>	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	rôti de poulet froid et mayonnaise	julienne de légumes et pdt
	bûche au lait de mélange		<b>salade froide de coquillettes BIO au curry</b>	
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	<b>camembert</b>	yaourt BIO sucré local cc
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
		céréales lait nature 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