

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	tarte aux 3 fromages	tomates vinaigrette	céleri BIO rémoulade	macédoine
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF et cornichon	tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>pâtée pdt chou vert aux saucisses volaille</i>	beignets de brocolis		semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme	fromage ovale	chaource AOP #	bûche au lait de mélange
fruit frais	fruit frais BIO #	crème dessert parfum vanille	spécialité pomme fraise	banane

tranches brioche x2 gelée groseille lait nature	baguette fromage à tartiner sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait fruit frais	adeleine caramel beurre salé local circuit cou petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner ananas au sirop
---	--	--	---	--

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	radis beurre	betteraves vinaigrette	tarte méditerranéenne	salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF	crêpe au fromage (emmental)	paupiette au veau sauce façon marengo	jambon* CE2	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron
pommes de terre BIO persillées	batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo	blé doré	rôti de poulet froid endives au gratin et pennes	purée de butternut et de pdt
camembert	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO #	galette bretonne	fruit frais	fruit frais	liégeois parfum chocolat

pain de mie confiture prune fromage frais sucré	baguette fromage tranquette fruit frais	pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de fruit	céréales lait nature compote pomme	baguette beurre et miel 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

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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Vaiana salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert)	Menu Ratatouille velouté poireaux pdt	Menu Belle et Clochard tomates mozarella	Menu Chicken Run œufs durs BIO sauce cocktail	Menu Pumbaa salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate,
cubes de colin d'Alaska sauce curry coco	omelette à la ciboulette	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	nuggets BIO	rôti de porc* sauce marrons et pommes
				rôti de poulet sauce marrons et pommes
riz BIO	blé doré et ratatouille	spaghetti	duo petits pois et maïs	duo flageolets et carottes
yaourt BIO parfum vanille	emmental	petit fromage frais arôme	crème anglaise	fromage ovale
ananas frais BIO #	tourteau fromager	raisin blanc	œuf à la neige	crème dessert couleur verdâtre

rocher coco local circuit court petit fromage frais arôme nectar de fruits exotiques	baguette barre chocolat lait fruit frais	baguette pâte à tartiner spécialité pomme cassis	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	cake aux écorces d'orange à la coupe local circuit court fromage frais nature miel
--	--	--	--	--

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

--	--	--	--	--

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 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
---	---	--	--	--