

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>goûters : céréales lait nature fruit frais</p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p><u>suisse aux fruits BIO</u></p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>goûters : baguette confiture produit laitier frais</p>	<p><u>œuf dur et mayonnaise</u></p> <p>sauté de porc* sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré jus de pomme</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p> <p>goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>beignets de calamars et citron <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>goûters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop</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>melon BIO #</p> <p><i>hoki doré au beurre</i></p> <p><i>carottes et pois chiches à la catalane</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p>	<p>cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate</p> <p><i>cassoulet aux saucisses végétales</i></p> <p>cantal AOP individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>batonnets mozzarella</p> <p>rôti de poulet froid et ketchup</p> <p><i>omelette et emmental</i></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>chili con carne au bœuf VBF</p> <p><i>chili sin carne</i></p> <p>riz BIO</p> <p>coque fromagère</p> <p>beignet</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>falafels BIO et sauce blanche ciboulette</p> <p>duo haricots verts et beurre</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>banane</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat au lait fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>madeleine produit laitier frais sirop de grenadine</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette compote pomme HVE</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>brioche locale et circuit court gelée de fruit lait nature</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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange		salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	<i>boulettes de blé façon thaï</i>	<i>tortilla (1/2 enfant)</i>	<i>œufs durs et mayonnaise</i>	<i>palets fromagers chèvre</i>
fromage frais arôme	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
fruit frais	bûche au lait de mélange	mousse chocolat au lait	<u>gouda BIO #</u>	yaourt BIO sucré local cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop	pain de mie confiture produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pomme	baguette fromage 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 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade verte vinaigrette au basilic</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserves)</p> <p>ravioli aux légumes (réserves)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>melon</p> <p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>taboulé</p> <p>yaourt sucré local cc (pur Perche)</p> <p>brownie individuel</p>	<p>salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage</p> <p>pilon de poulet rôti</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes provençales</p> <p>fruit frais</p>	<p>rôti de porc* issu de LR froid</p> <p>saucisses végétales</p> <p>lentilles CE2 (et carottes)</p> <p>cantal AOP #</p> <p>compote de pommes (réserves)</p>	<p>pâté coupelle de volaille (réserve)</p> <p><u>betteraves mimosa</u></p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce andalouse</p> <p>garniture espagnole végé</p> <p>riz BIO façon paëlla</p> <p>banane</p>
<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>spécialité pomme banane</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>jus d'orange</p>	<p>goûters :</p> <p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>gelée de fruit</p> <p>produit laitier 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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et poivron)	REPAS DE FIN D'ANNEE tomates vinaigrette aux oignons	filet de poulet sauce indienne	daube de bœuf VBF	melon
tarte aux légumes du soleil BIO	émincés de volaille façon kebab crousti blé	omelette	boulettes végétales BBC	tortelloni au saumon sauce crème ciboulette
trio de légumes BIO	frites et ketchup	petits pois CE2	haricots verts et beurre (ail et persil)	tortellini ricotta épinards
petit fromage frais sucré	yaourt parfum vanille BIO	carré de l'est	yaourt arôme BIO	
fruit frais		gélifié parfum vanille nappé caramel	madeleine locale cc	purée de pommes BIO
goûters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop	goûters : baguette fromage tranchette sirop de grenadine	goûters : pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : biscuit individuel ourson guimauve jus de fruit

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