

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur		tomates vinaigrette	céleri BIO rémoulade	
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne <i>batonnets mozzarella</i>	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF et cornichon <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	tortelloni tomates mozzarella BIO sauce crème estragon	boulettes au mouton sauce couscous <i>garniture couscous végété</i>
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>potée végétarienne</i>	beignets de brocolis		semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme		chaource AOP #	bûche au lait de mélange
	fruit frais BIO #	crème dessert parfum vanille	spécialité pomme fraise	banane
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<u>brioche boulanger local</u> gelée groseille lait nature	baguette fromage à tartiner sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait fruit frais	adeleine caramel beurre salé local circuit court 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
<p>daube de bœuf VBF <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes de terre BIO persillées</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>radis beurre</p> <p>crêpe au fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>galette bretonne</p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>garniture provençale végé</i></p> <p>blé doré</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p>	<p>tarte méditerranéenne</p> <p>jambon* CE2 <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>endives au gratin et penne</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)</p> <p>pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron <i>falafels et ketchup</i></p> <p>purée de butternut et de pdt</p> <p>crème dessert chocolat BIO locale et circuit court</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain de mie confiture prune fromage frais sucré</p>	<p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de fruit</p>	<p>céréales lait nature compote pomme</p>	<p>baguette beurre et miel fruit frais</p>

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 13 au 17 octobre 2025



Les menus seront déposés ultérieurement sur le site. Merci de votre compréhension.