RAV = Race à Viande

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



comaina du 01 au 05 contambra 2025

semaine du 01 au 05 septembre 2025					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
RENTREE SCOLAIRE	Menu élaboré par Anatole France œuf dur et mayonnaise	pastèque	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	betteraves BIO	
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise garniture couscous végé	lasagnes au bœuf VBF	poélée de colin doré au beurre tortilla (1/2 / enfant)	boulettes de lentilles corail et patate douce	moules à la crème galette de légumes façon ratatouille	
semoule BIO	lasagnes ricotta épinards	épinards sauce blanche et blé doré	bâtonnière aux carottes jaunes	frites	
<u>fromage BIO</u>	suisse BIO		cantal AOP #		
compote de pomme HVE sirop de grenadine		mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	fruit frais	
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette jus de pomme	marbré lait nature fruit frais	<u>brioche boulanger local</u> confiture fraise yaourt arôme	pain de mie barre chocolat lait cocktail de fruits	
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
<u>Légendes :</u>	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	

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

LR = issu de Label Rouge

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



pdt = pomme de terre

semaine du 08 au 12 septembre 2025

semaine du 08 au 12 septembre 2025					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote		concombres vinaigrette		
nuggets de poulet BIO palets fromagers au chèvre	haché au saumon sauce florentine œufs durs sauce florentine	rôti de bœuf VBF et ketchup falafels et ketchup	garniture chili sin carne	ailes de poulet issu de LR tarte aux poireaux	
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)	
		fromage frais arôme	gouda BIO #	pont l'évêque AOP#	
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais	banane	fruit frais	
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	
baguette	baguette	cake aux pépites de chocolat	baguette	madeleine	
confiture abricot	beurre et miel	yaourt sucré	barres choco noir x2	produit laitier frais	
fruit frais	fruit frais	nectar multifruits	spécialité pomme fraise	jus d'orange	
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
<u>Légendes</u> :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	

produit issu agriculture biologique

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

RAV = Race à Viande

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 septembre 2025

	semaine au	i 15 au 19 septe	mbre 2025	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)	salade pommes de terre (et ciboulette)			taboulé
sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices	tarte aux légumes du soleil BIO	merguez sauce orientale	filet de poulet au jus	pépites de hoki dorées panées et citron
garniture de lentilles à la tomate		galette de légumes façon falafels	tortilla (1/2 / enfant)	bouchées de blé panées
coquillettes	duo courgettes jaune et verte	légumes tajine et pdt	flageolets au thym	chou-fleur BIO au gratin
	yaourt arôme	saint paulin individuel	edam BIO #	suisse BIO
liégeois parfum chocolat	fruit frais	ananas frais	tarte au flan	
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
carré fraise	baguette	baguette	céréales	croissant
lait nature et poudre chocolat	confiture prune	pâte à tartiner	lait nature	ourson guimauve
fruit frais	gélifié chocolat	fromage frais arôme	fruit frais	spécialité pomme poire
	Ces menus sont susceptibles d'	être modifiés en raison des aléas climatiqu	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u>	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
				I and the second se

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

LR = issu de Label Rouge

RAV = Race à Viande

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 septembre 2025

semaine au 22 au 26 septembre 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AUTOMNE	carottes râpées à l'orange		roulade de volaille et cornichon œuf durs mayonnaise	betteraves BIO vinaigrette
haché au veau sauce panais	sauté de porc* issu LR sauce paprika	pilon de poulet rôti	colin d'alaska sauce provençale	omelette et emmental râpé
boulettes végétales BBC	crèpe fromage (emmental)	tarte méditerranéenne	garniture provençale végé	
trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)	lentilles (et oignons)	haricots plats (ail et persil)	riz BIO et ratatouille	purée d'épinards et de pommes de terre
saint nectaire AOP #		gouda à la coupe		velouté aux fruits mixés
raisin	éclair parfum chocolat	cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO #	fruit frais
gouters:	gouters:	gouters:	gouters:	gouters:
baguette	carré pomme	baguette	pain au lait	baguette
barre chocolat lait yaourt sucré	petit fromage frais arôme fruit frais	fromage tranchette fruit frais	confiture fraise lait nature	pâte à tartiner spécialité pomme abricot
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<u>Légendes :</u>	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

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

LR = issu de Label Rouge