

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	œuf dur et mayonnaise	pastèque		<b>betteraves BIO</b>
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	lasagnes ricotta épinards	poêlée de colin doré au beurre	boulettes de lentilles corail et patate douce	beignets de calamars et citron
<b>semoule BIO et courgettes</b>		brocolis sauce blanche et blé doré	bâtonnière aux carottes jaunes	pommes campagnardes
fromage ovale	fromage frais sucré		<i>cantal AOP #</i>	
compote de pomme HVE		mousse chocolat au lait	<b>fruit frais BIO #</b>	produit laitier frais

gouters :

		marbré 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalotte et cubes de fromage	rôti de bœuf VBF et ketchup	garniture chili sin carne	ailles de poulet issu de LR
cordon bleu	haché au saumon sauce florentine	beignets de chou-fleur	<b>riz BIO</b> (et brunoise de légumes)	petits pois CE2 (champignons et pdt)
<b>haricots verts BIO</b> (et mezze penne)	purée de potiron et de pdt	fromage frais arôme	<b>gouda BIO #</b>	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	<b>crème dessert BIO</b> <b>parfum vanille</b>	fruit frais	banane	fruit frais

gouters :

		cake aux pépites de chocolat yaourt sucré nectar multifruits		
--	--	--	--	--

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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)</b></p> <p>sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices</p> <p>coquillettes (et poêlée de légumes)</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>tarte tomate chèvre</p> <p>duo de courgettes jaunes (et blé doré)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>merguez sauce orientale</p> <p>légumes tajine et pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>ananas frais</p>	<p>filet de poulet au jus</p> <p>flageolets au thym (et carottes)</p> <p><b>edam BIO #</b></p> <p>tarte au flan</p>	<p><b>FOIRE AUX HARICOTS</b></p> <p>salade de haricots blancs</p> <p>pépites de hoki dorées panées et citron</p> <p><b>chou-fleur BIO au gratin</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p>

gouters :

		<p>baguette pâte à tartiner fromage frais arôme compote de pomme HVE</p>		
--	--	--	--	--

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

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>AUTOMNE</b>	carottes râpées à l'orange			<b>betteraves BIO vinaigrette</b>
haché au veau sauce panais	sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>sauté de dinde sauce paprika</i>	pilon de poulet rôti	colin d'alaska sauce provençale	omelette et emmental râpé
trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)	lentilles (et carottes)	haricots plats (et farfalles)	<b>riz BIO et ratatouille</b>	purée d'épinards et de pommes de terre
saint nectaire AOP #	<b>fromage à tartiner BIO #</b>	gouda à la coupe	fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés
raisin	éclair parfum chocolat	cocktail de fruits au sirop	<b>fruit frais BIO #</b>	

**gouters :**

		baguette fromage tranchette fruit frais produit laitier 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable