

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI

taboulé
pilon de poulet rôti sauce américaine

trio de légumes BIO

fromage frais sucré

goûters :

cake pépites chocolat à la coupe local cc
compote pomme HVE
lait nature

MARDI

palets fromagers chèvre
rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise

purée de potiron et de pdt

fruit frais

goûters :

baguette
pâte à tartiner
produit laitier frais
jus d'orange

MERCREDI

pizza royale*

pizza fromage (emmental)

duo de courgettes jaune et verte persillées

petit fromage frais arôme

madeleine caramel beurre salé local circuit court

goûters :

biscuit
produit laitier frais
fruit frais

JEUDI

carottes râpées
colin d' Alaska pané et citron

petits pois CE2

gélifié parfum vanille nappé caramel

goûters :

baguette
beurre et miel
fruit frais
produit laitier frais

VENDREDI

mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais BIO #

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
spécialité poire
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 = 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 09 au 13 mars 2026

LUNDI

salade de maïs (et tomates)

rôti de porc* et saucisse strasbourg *

rôti de poulet et saucisse volaille

pdt et chou choucroute

yaourt arôme

MARDI

palets fromagers emmental

chou-fleur CE2 sauce blanche

suisse aux fruits BIO

biscuit gaillardise saveur fraise

MERCREDI

potage

riz à l'oriental végé

spécialité pomme abricot

JEUDI

sauté de bœuf VBF sauce goulash

haricots plats et pdt

edam individuel

fruit frais BIO #

VENDREDI

haché au saumon sauce citron

semoule BIO et ratatouille

tomme à la coupe

liégeois parfum chocolat

gouters :

baguette
pâte à tartiner
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 = 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 16 au 20 mars 2026

LUNDI

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR
sauce créole

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie végé

crème dessert saveur vanille

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d'Alaska sauce
crémeuse

beignets de légumes

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille
nectar multifruits

JEUDI

saucisses * sauce rougail
saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

VENDREDI

falafels et sauce blanche
froide ciboulette

julienne de légumes (carottes,
courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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 23 au 27 mars 2026

LUNDI

rôti de porc* issu de LR
sauce robert

rôti de poulet sauce robert

brocolis persillés et pdt

camembert

mousse chocolat

MARDI

émincés de poulet sauce à
l'indienne

lentilles CE2 aux carottes

edam à la coupe

fruit frais BIO #

MERCREDI

salade arlequin (tomate, maïs,
petits pois)

cheeseburger VBF

pommes campagnardes et
ketchup

petit fromage frais arôme

goûters :

baguette
barre chocolat au lait
pêche au sirop
produit laitier frais

JEUDI

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

semoule BIO

**yaourt BIO sucré local
circuit court**

VENDREDI

poélée de hoki doré au beurre

épinards sauce blanche et riz

fromage croc lait BIO #

fruit frais

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

pdt = pomme de terre

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM