

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>rôti de porc* et saucisse strasbourg *</p> <p><i>rôti de poulet et saucisse volaille</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit gaillardise saveur fraise</p>		<p>sauté de bœuf VBF sauce goulash</p> <p>haricots plats et pdt</p> <p>edam individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>haché au saumon sauce citron</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p><u>compote</u></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 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de mezze penne au curry</u></p> <p>émincés de poulet sauce créole</p> <p>haricots verts BIO (échalote et persil)</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p><i>MENU Irlande Saint Patrick</i></p> <p>salade verte BIO vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF</p> <p><u>compote</u></p>		<p><u>chili sin carne</u></p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane BIO #</p>	<p><u>pavé de colin d'alaska sauce crème ciboulette</u></p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p>gouda BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* VPF sauce robert</p> <p><i>rôti de poulet sauce robert</i></p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>camembert</p> <p>crème dessert BIO</p>	<p><u>terrine de légumes</u></p> <p>émincés de poulet sauce à l'indienne</p> <p>lentilles CE2 aux carottes</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>chou blanc rémoulade</p> <p>garniture provençale végété</p> <p>semoule BIO</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>poêlée de hoki doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et riz</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais BIO #</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