

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>batonnets mozzarella</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>saucisses rondelles fumées* sauce rougail <i>garniture mexicaine végétale</i></p> <p>riz et haricots rouges tomatés (séparés)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>parmentier au thon (à la sauce blanche)</p> <p><i>parmentier végétal aux lentilles</i></p> <p>carré de l'est</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p><i>betteraves locales vinaigrette</i></p> <p>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</p> <p>yaourt BIO sucré local circuit court</p> <p>cake aux pommes saveur cannelle local circuit court</p>	<p>lentilles aux lardons de volaille</p> <p><i>salade de maïs</i></p> <p>paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes végétales BBC sauce barbecue</i></p> <p>brunoise de légumes (ail et persil) et pdt</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature	baguette barre chocolat au lait fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	brioche tranches x2 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

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 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille (réserves)	<i>repas froid</i>	tomates vinaigrette	coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)
manchons de poulet rôti	ravioli au bœuf VBF (réserves)	<i>jambon qualité supérieure* et cornichon</i>	tarte aux légumes du soleil BIO	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
<i>bouchées de blé panées</i>	<i>ravioli aux légumes</i>	<i>œufs durs mayonnaise</i>	brocolis persillés et pdt	<i>garniture chili sin carne</i>
haricots verts CE2 (échalotes)	camembert	taboulé	suisse aux fruits BIO	riz et ratatouille
fromage frais sucré	compote pomme HVE (réserves)	mimolette individuelle	fruit frais	cantal AOP
fruit frais		tarte au chocolat		fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
moelleux citron lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	pain au lait jus d'orange	pain de mie confiture fraise

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

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 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas de fin d'année</i> tomates vinaigrette aux oignons	sardine et beurre œuf dur et mayonnaise	concombres BIO vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
sauté de bœuf VBF sauce aux olives garnture provençale végété	<i>émincés de volaille</i> <i>façon kebab</i> falafels	boulettes à l'agneau sauce façon marengo tarte chèvre tomate	hoki doré au beurre tortilla	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate basilic
semoule BIO et courgettes BIO	<i>pommes campagnardes</i> <i>et ketchup</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	yaourt arôme
fromage à tartiner BIO	<i>bûche au lait de</i> <i>mélange</i>	emmental	petit fromage frais sucré	fruit frais BIO #
crème dessert BIO	<i>fruit frais</i>	fruit frais	gâteau au chocolat	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	céréales lait nature	pain chocolat fromage frais arôme	baguette fromage tranchette fruit frais	marbré jus de fruit

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

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 07 au 11 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>garniture couscous végétal (pois chiches, légumes couscous)</p> <p>semoule BIO</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>pastèque</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>pizza royale* <i>pizza fromage</i></p> <p>haricots plats</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres BIO #</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>galette de légumes façon ratatouille et ketchup</i></p> <p>purée de céleri et de patate</p> <p>edam</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>repas Asiatique <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)</i></p> <p>émincés de poulet sauce aigre douce <i>omelette</i></p> <p>riz façon cantonnais</p> <p>fromage à tartiner nature</p> <p>purée de pommes BIO</p> <p>nectar de fruits exotiques</p>	<p>salade capri (mezze penne, tomates, olives)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>duo de courgettes (jaune et verte)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais</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 = 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 14 au 18 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	<i>repas Américain</i>	sardine et beurre	salade de lentilles CE2 aux épices
	manchons de poulet rôti et mayonnaise <i>falafels et mayonnaise</i>	<i>tomates BIO #</i>	daube de bœuf VBF <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	tarte aux 3 fromages
	bâtonnière aux carottes jaunes et blé doré	<i>cheeseburger VBF</i> <i>bouchées de blé</i>	<i>coquillettes BIO</i>	ratatouille
	<i>fromage à tartiner BIO</i>	<i>petit fromage frais arôme</i>	camembert	yaourt sucré
	biscuit moelleux aux amandes	<i>glace</i>	fruit frais	<i>fruit frais BIO #</i>

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 21 au 25 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	repas Kebab <i>concombres BIO vinaigrette aux oignons</i>	pâté de foie* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i>	tarte chèvre basilic	carottes BIO râpées
paupiette au veau sauce façon marengo <i>garniture mexicaine végété</i>	émincés de volaille kebab <i>boulettes végétales BBC</i>	cubes de colin d'Alaska aux céréales et citron	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	tortellini ricotta épinards sauce crème estragon
riz BIO et brunoise de légumes	pommes campagnardes et mayonnaise	brocolis au gratin et pépinettes	flageolets à la tomate	montcendre
tomme individuelle	bûche au lait de mélange	petit fromage frais sucré	yaourt arôme	tarte aux pommes
crème dessert parfum vanille	glace	fruit frais BIO #	fruit frais BIO #	

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 juillet au 01 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	crêpe au fromage (emmental)	repas Italie tomates BIO # vinaigrette au pesto	œufs dur et mayonnaise	melon BIO #
cordon bleu <i>bouchées de blé</i>	jambon* qualité supérieur (et ketchup) <i>quenelles nature sauce tomate</i>	lasagnes au bœuf VBF <i>lasagnes ricotta épinards</i>	galette de légumes façon falafel	pavé de colin d'Alaska sauce provençale
haricots verts BIO	purée de carottes et pdt		chou-fleur et pdt sauce blanche	semoule et ratatouille
yaourt sucré	suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner	gouda	emmental
fruit frais	fruit frais	glace	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel

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 25 août au 29 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	crêpe au fromage (emmental)	<i>repas Italie</i> tomates BIO # vinaigrette au pesto	œufs dur et mayonnaise	melon BIO #
cordon bleu <i>bouchées de blé</i>	jambon* qualité supérieur (et ketchup) <i>quenelles nature sauce tomate</i>	<i>lasagnes au bœuf VBF</i>	galette de légumes façon falafel	pavé de colin d'Alaska sauce provençale
haricots verts BIO	purée de carottes et pdt	<i>lasagnes ricotta épinards</i>	chou-fleur et pdt sauce blanche	semoule et ratatouille
yaourt sucré	suisse aux fruits BIO	<i>fromage à tartiner</i>	gouda	emmental
fruit frais	fruit frais	<i>glace</i>	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel

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