

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 août au 29 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 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>RENTREE SCOLAIRE</p> <p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p><i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>fromage ovale</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>sirop de grenadine</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>œuf dur BIO et mayonnaise</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><i>lasagnes ricotta épinards</i></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette jus de pomme</p>	<p>pastèque</p> <p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p> <p>tomme</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p>gouters :</p> <p>marbré fruit frais</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p>boulettes de lentilles corail et patate douce</p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>tranches brioches x2 confiture fraise</p>	<p>betteraves BIO</p> <p>moules à la crème</p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>frites</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie barre chocolat lait</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

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 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote	salade de maïs (et poivrons)	concombres vinaigrette	céleri BIO rémoulade
cordons bleus <i>palets fromagers au chèvre</i>	haché au saumon sauce florentine <i>œufs durs sauce florentine</i>	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup <i>falafels et ketchup</i>	garniture chili sin carne	ailles de poulet issu de LR <i>tarte aux poireaux</i>
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers	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 confiture abricot fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	cake aux pépites de chocolat yaourt sucré	baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	madeleine produit laitier frais

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	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)</p> <p>sauté de bœuf VBF RAV sauce pain d'épices <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes</p> <p>camembert</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade pommes de terre (et ciboulette)</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>duo courgettes jaune et verte</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>rillettes au thon</p> <p><i>œufs durs BIO mayonnaise</i></p> <p>merguez sauce orientale</p> <p><i>galette de légumes façon falafels</i></p> <p>légumes tajine et pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>ananas frais</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>émincés de poulet issu de LR au jus <i>tortilla</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>tarte au flan</p>	<p>taboulé</p> <p>pépites de hoki dorées panées et citron <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>chou-fleur BIO au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
carré fraise	baguette confiture prune gélifié chocolat	baguette pâte à tartiner fromage frais arôme	céréales lait nature	croissant spécialité pomme poire
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 = 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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>AUTOMNE</p> <p>velouté au potiron</p> <p>haché au veau sauce panais</p> <p><i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>raisin</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>sauté de porc* issu LR sauce paprika</p> <p><i>crêpe fromage (emmental)</i></p> <p>lentilles (et oignons)</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>ailles de poulet issu de LR</p> <p><i>tarte méditerranéenne</i></p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p><i>œuf dur BIO et mayonnaise</i></p> <p>colin d'alaska sauce provençale</p> <p><i>garniture provençale végé</i></p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>omelette BIO et emmental râpé</p> <p>purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme	baguette fromage tranchette fruit frais	pain au lait confiture fraise	baguette pâte à tartiner spécialité pomme abricot

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 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	tarte aux 3 fromages	tomates vinaigrette	céleri BIO rémoulade	macédoine
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne <i>batonnets mozzarella</i>	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF RAV et cornichon <i>tortilla</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végé
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>potée végétarienne</i>	beignets de brocolis	<i>tortellini ricotta épinards sauce crème estragon</i>	semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme	fromage ovale	chaource AOP #	bûche au lait de mélange
fruit frais	fruit frais BIO #	crème dessert parfum vanille	spécialité pomme fraise	banane

tranches brioche x2	baguette fromage à tartiner sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait fruit frais	adeleine caramel beurre salé local circuit court petit fromage frais sucré	baguette pâte à tartiner ananas au sirop
---------------------	--	--	---	--

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	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	radis beurre	betteraves vinaigrette	tarte méditerranéenne	salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF RAV <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	crêpe au fromage (emmental)	paupiette au veau sauce façon marengo <i>garniture provençale végé</i>	jambon* CE2 <i>boulettes végétales BBC</i>	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron <i>falafels et ketchup</i>
pommes de terre BIO persillées	batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo	blé doré	endives au gratin et penne	purée de butternut et de pdt
camembert	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais BIO #	galette bretonne	fruit frais	fruit frais	liégeois parfum chocolat

pain de mie confiture prune	baguette fromage tranchette fruit frais	pompon cœur cacao fromage frais arôme	céréales lait nature	baguette beurre et miel fruit frais
--------------------------------	---	--	-------------------------	---

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	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Menu Vaiana</p> <p>salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p>garniture chili sin carne</p> <p>riz BIO</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>ananas frais BIO #</p>	<p>Menu Ratatouille</p> <p>velouté poireaux pdt</p> <p>omelette à la ciboulette</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>Menu Belle et Clochard</p> <p>tomates mozarella</p> <p>boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise</p> <p>boulettes végétales BBC et ketchup</p> <p>spaghetti</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>raisin blanc</p>	<p>Menu Chicken Run</p> <p>œufs durs BIO sauce cocktail</p> <p>nuggets BIO</p> <p>bouchées de blé pané</p> <p>duo petits pois et maïs</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>	<p>Menu Pumbaa</p> <p>salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, cornichon, mayonnaise)</p> <p>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>rôti de porc* sauce marrons et pommes</p> <p>tarte aux poireaux</p> <p>duo flageolets et carottes</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</p>

rocher coco local circuit court petit fromage frais arôme nectar de fruits exotiques	baguette barre chocolat lait fruit frais	baguette pâte à tartiner spécialité pomme cassis	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	cake aux écorces d'orange à la coupe local circuit court fromage frais nature miel
--	--	--	--	--

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	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	taboulé	salade verte vinaigrette au curry	betteraves BIO vinaigrette	achard au chou rouge
émincés de poulet issu de LR sauce tandoori <i>batonnets mozzarella</i>	falafels et sauce blanche ciboulette	sauté de porc* issu de LR sauce mexicaine <i>garniture mexicaine végété</i>	rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise <i>garniture de légumes façon ratatouille et mayonnaise</i>	haché au cabillaud <i>œufs durs sauce florentine</i>
chou-fleur persillé et pdt	haricots verts BIO (ail et persil)	riz et haricots rouges (séparés)	frites	épinards au gratin et pépinettes
gouda à la coupe	fromage frais arôme	fromage à tartiner	petit suisse aux fruits BIO	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	tarte au chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
madeleine aux œufs gélifié parfum vanille nappé caramel	baguette pâte à tartiner lait nature	cake rocher framboise petit fromage frais sucré	pain au lait spécialité pomme ananas	baguette confiture fraise yaourt sucré

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 27 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et tomates)	salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO	<i>Halloween</i> carottes râpées aux olives noires
sauté de bœuf VBF RAV sauce mironton <i>boulettes de blé façon thai</i>	palets fromagers emmental	poêlée de colin doré au beurre <i>tarte méditerranéenne</i>	tomate farcie (à la volaille) coulis tomate <i>garniture provençale végété</i>	hot dog *(saucisse knack*) et ketchup <i>végé</i>
brunoise de légumes et macaroni	brocolis BIO sauce blanche	petits pois CE2 (carottes)	riz	pommes ricanantes
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré	edam à la coupe	camembert	<i>petit fromage frais arôme</i>
fruit frais	fruit frais	crème dessert parfum vanille	fruit frais BIO #	<i>moelleux orange local circuit court</i> <i>sirop de fraise</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake aux pommes à la coupe local cc fromage frais sucré	baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture abricot fruit frais	moelleux saveur chocolat spécialité pomme mirabelle	baguette barre chocolat lait fruit frais

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	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	