

LEUDEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine bouchées de blé</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b> cake pépites chcolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature</p>	<p>palets fromagers chèvre batonnets mozzarella</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise œufs durs BIO et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner produit laitier frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette ciboulette</p> <p>pizza royale* pizza fromage (emmental)</p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p> <p><b>goûters :</b> céréales fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron</p> <p>tortilla</p> <p>petits pois CE2</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p><b>goûters :</b> baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>velouté légumes verts</p> <p>mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> <p><b>goûters :</b> pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	<u>œuf dur BIO et mayonnaise</u>	concombres aux olives	salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>saucisses végétales</i>	crousti cantal AOP	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash <i>boulettes de blé façon thai</i>	haché au saumon sauce citron <i>quenelles nature sauce citron</i>
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche	<i>riz à l'oriental végété</i>	haricots plats et pdt	<b>semoule BIO et ratatouille</b>
yaourt arôme	<b>suisse aux fruits BIO</b>	carré de l'est	edam individuel	tomme à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	<b>fruit frais BIO #</b>	liégeois parfum chocolat
<b>goûters :</b> croissant petit fromage frais sucré	<b>goûters :</b> baguette fruit frais	<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	<b>goûters :</b> baguette gelée groseille fromage frais 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  
**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

galette de légumes façon ratatouille

haricots verts BIO (échalote  
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2  
(Perche)

fruit frais

goûters :

pain de mie  
fromage à tartiner

## MARDI

**MENU Irlande Saint Patrick**

salade verte vinaigrette à la  
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végété

bûche au lait de mélange

crème dessert saveur  
pistache

goûters :

brioche tranches x2  
produit laitier frais

## MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d'Alaska sauce  
crémeuse

tarte aux 3 fromages

beignets de légumes

fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

baguette  
confiture fraise  
gélifié parfum vanille

## JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

saucisses \* sauce rougail

chili sin carne

riz et haricots rouges  
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

céréales  
lait nature

## VENDREDI

salade de pépinettes  
printanière

falafels et sauce blanche  
froide ciboulette

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

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

goûters :

baguette  
pâte à tartiner  
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

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

LEUDEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>bouchées de blé</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne <i>crêpe aux champignons</i>	cheeseburger VBF <i>omelette BIO</i>	garniture provençale végété	poêlée de hoki doré au beurre <i>tortilla</i>
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	yaourt BIO sucré local circuit court	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	lingot marbré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais		fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat 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