

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>edam à la coupe</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce au bleu <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>brocolis au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>croque monsieur*</p> <p><i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>pâté forestier* et cornichon <i>houmous (pois chiches)</i></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>boulettes lentilles corail patate douce</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>panaché de choux</p> <p>colin d'Alaska sauce dieppoise <i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>tarte citron</p>
<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de pommes</p>	<p>goûters :</p> <p>cake au miel à la coupe local cc</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>spécialité pomme poire</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</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 = 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 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>boulettes de blé façon thai</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>purée de pdt BIO</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>macédoine</p> <p>garniture carbonara* <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>pilon de poulet rôti <i>bouchées de blé</i></p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette spécialité pomme coing</p>	<p>goûters :</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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron <i>quenelles nature sauce crème de poivron</i></p> <p>blé doré et fondue de poireaux</p> <p>edam individuel</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>tarte aux 3 fromages</p> <p>haricots verts CE2 (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>tomates vinaigrette aux épices</p> <p>rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette et ketchup</i></p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage ovale</p> <p>clafoutis</p>	<p>REPAS OCEANIE</p> <p>salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)</p> <p>colin d'alaska sauce épinards et lait de coco <i>curry d'épinards et de pois chiches au lait de coco</i></p> <p>riz BIO</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>ananas frais</p>	<p>FERIE</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie confiture fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	axoa de bœuf haché VBF <i>galette de légumes façon falafel</i>	poêlée de hoki doré au beurre <i>tortilla (1/2 enfant)</i>		
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc	fromage à tartiner BIO #	fromage frais arôme		
fruit frais	fruit frais BIO #	madeleine caramel beurre salé locale cc		
goûters : marbré à la coupe produit laitier frais	goûters : baguette barre chocolat lait jus de pommes	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters :	

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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	laitue iceberg	tomates vinaigrette	REPAS PRODUCTION LOCALE betteraves <i>BIO</i> locales vinaigrette	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet BIO et ketchup <i>crousti blé et ketchup</i>	<i>brandade de poisson blanc</i> <i>parmentier végé aux légumes</i>	quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i>	pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé	daube de bœuf VBF <i>quenelle nature sauce oseille</i>
bâtonnière de légumes et pdt	camembert	épinards sauce blanche	yaourt BIO arôme framboise local cc	pommes rissolées
petit fromage frais sucré	spécialité pomme fraise	suisse aux fruits BIO	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	cantal AOP #
fruit frais BIO #		fruit frais		fruit frais
goûters : brioche tranches x2 crème dessert	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop

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 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	concombres et cubes de feta	œuf dur et mayonnaise	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)
	rôti de porc* issu de LR sauce brune	moussaka au bœuf VBF	garniture pois chiches et épinards crème de curry	cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	<i>boulettes de blé façon thaï</i>	<i>chili sin carne</i>		<i>tarte provençale</i>
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	semoule	beignets de brocolis
	gouda BIO #	crème anglaise	saint nectaire AOP #	yaourt arôme
	crème dessert parfum chocolat	gâteau chocolat	fruit frais BIO #	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>croc lait BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>goûters : céréales lait nature</p>	<p>macédoine</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>goûters : baguette confiture produit laitier frais</p>	<p>rillettes au thon <i>œuf dur et mayonnaise</i></p> <p>sauté de porc* sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p> <p>goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>beignets de calamars et citron <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>

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

Légendes :

VBV = 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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg	batonnets mozzarella	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small> tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <small>cassoulet aux saucisses végétales</small>	rôti de poulet froid et ketchup	chili con carne au bœuf VBF	crousti blé
<small>carottes et pois chiches à la catalane</small>		<small>omelette et emmental</small>	<small>chili sin carne</small>	duo haricots verts et beurre
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	riz BIO	suisse aux fruits BIO
fromage à tartiner BIO #	coulommiers	yaourt arôme	coque fromagère	banane
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO #	fruit frais	beignet	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	madeleine produit laitier frais	baguette fromage tranchette compote pomme HVE	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	brioche tranches x2 lait nature

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange	pâté de campagne* et cornichon terrines de légumes et mayonnaise	salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID betteraves BIO vinaigrette	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	boulettes de blé façon thaï	tortilla (1/2 enfant)	œufs durs et mayonnaise	palets fromagers chèvre
fromage frais arôme	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
fruit frais	bûche au lait de mélange	montcendre	camembert	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	cerises	cake au chocolat à la coupe local cc
goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : céréales lait nature	goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré	goûters : baguette fromage 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade verte vinaigrette au basilic</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserves)</p> <p>ravioli aux légumes (réserves)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>melon</p> <p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>taboulé</p> <p>yaourt sucré local cc (pur Perche)</p> <p>brownie individuel</p>	<p>salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage</p> <p>pilon de poulet rôti</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes provençales</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>rôti de porc* issu de LR froid</p> <p>saucisses végétales</p> <p>lentilles CE2 (et carottes)</p> <p>cantal AOP #</p> <p>compote de pommes (réserves)</p>	<p>pâté coupelle de volaille (réserve)</p> <p><u>betteraves mimosa</u></p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce andalouse</p> <p>garniture espagnole végété</p> <p>riz BIO façon paëlla</p> <p>edam BIO #</p> <p>banane</p>
<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2</p> <p>spécialité pomme banane</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>jus d'orange</p>	<p>goûters :</p> <p>marbré</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>gelée de fruit</p> <p>produit laitier 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 = 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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et poivron) tarte 3 fromages trio de légumes BIO petit fromage frais sucré fruit frais	REPAS DE FIN D'ANNEE <i>tomates vinaigrette aux oignons</i> <i>émincés de volaille façon kebab</i> <i>crousti blé</i> <i>frites et ketchup</i> yaourt parfum vanille BIO <i>pastèque</i>	médaillon de surimi et sauce cocktail <i>houmous (pois chiches)</i> filet de poulet sauce indienne <i>omelette</i> petits pois CE2 carré de l'est gélatifié parfum vanille nappé caramel	coleslaw BIO (carottes et chou blanc) daube de bœuf VBF <i>boulettes végétales BBC</i> haricots verts et beurre (ail et persil) yaourt arôme madeleine locale cc	melon tortelloni au saumon sauce crème ciboulette <i>tortellini ricotta épinards</i> fromage à tartiner purée de pommes BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner ananas au sirop	baguette fromage tranchette sirop de grenadine	pain au lait fruit frais	céréales lait nature	biscuit individuel ourson guimauve

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