

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 juin 2026

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

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	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate cassoulet aux saucisses végétales	rôti de poulet froid et ketchup omelette et emmental	chili con carne au bœuf VBF chili sin carne	crousti blé
carottes et pois chiches à la catalane		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)		duo haricots verts et beurre
semoule et ratatouille		yaourt arôme	riz BIO	suisse aux fruits BIO
fromage à tartiner BIO #	coulommiers	fruit frais	coque fromagère	banane
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO #		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

LEUDEVILLE

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 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

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 juin 2026

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

LEUDEVILLE



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI

salade de maïs (et poivron)

tarte 3 fromages

trio de légumes BIO

petit fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

baguette
pâte à tartiner
ananas au sirop

MARDI

REPAS DE FIN D'ANNEE

tomates vinaigrette aux
oignons

émincés de volaille façon
kebab

crousti blé

frites et ketchup

yaourt parfum vanille BIO

pastèque

goûters :

baguette
fromage tranchette
sirop de grenadine

MERCREDI

médailillon de surimi et sauce
cocktail
houmous (pois chiches)

filet de poulet sauce indienne

omelette

petits pois CE2

carré de l'est

gélifié parfum vanille nappé
caramel

goûters :

pain au lait
fruit frais

JEUDI

coleslaw BIO (carottes et
chou blanc)

daube de bœuf VBF

boulettes végétales BBC

haricots verts et beurre (ail
et persil)

yaourt arôme

madeleine locale cc

goûters :

céréales
lait nature

VENDREDI

melon

tortelloni au saumon sauce
crème ciboulette

tortellini ricotta épinards

fromage à tartiner

purée de pommes BIO

goûters :

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