

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	céleri rémoulade	tomates vinaigrette	laitue iceberg	macédoine
paupiette au veau sauce façon marengo <i>palets fromagers emmental</i>	tortelloni au saumon sauce crème de citron <i>ravioli aux légumes</i>	rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>quenelles nature sauce crème</i>	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada végété</i>	garniture coucous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)		beignets de chou-fleur	riz BIO	semoule
yaourt sucré BIO local circuit court	croc lait BIO	fromage ovale	petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
fruit frais	compote de pomme HVE	crème dessert parfum vanille	fruit frais	fruit frais BIO #
goûters : baguette fromage à tartiner ananas au sirop	goûters : tranches brioche x2 fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : chocolat à la coupe local circuit produit laitier frais	goûters : baguette confiture petit 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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté poireaux et pdt	betteraves vinaigrette	carottes râpées	falafels	chou blanc rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale	rôti de porc* issu de LR froid	hoki pané et citron
bouchées de blé		boulettes de blé façon thai	galette de légumes façon ratatouille	tortilla (1/2 enfant)
trio de légumes BIO	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert	fromage frais sucré	mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	fromage à tartiner BIO #
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie confiture produit laitier frais	pompon cœur cacao fromage frais arôme	croissant compote pomme	baguette beurre et miel 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 19 au 23 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	velouté de légumes BIO	salade verte vinaigrette	taboulé	céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce colombo	carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* sauce stroganoff	falafels et sauce blanche ciboulette	poêlée de hoki doré au beurre
<i>quenelles nature sauce colombo</i>	<i>garniture de lentilles à la tomate</i>	<i>saucisses végétales</i>	haricots verts BIO (ail et persil)	<i>omelette sauce basquaise</i>
beignets de brocolis	macaroni au gratin	flageolets au thym	yaourt aux fruits mixés	semoule et ratatouille
petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	gouda BIO #	fruit frais	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	liégeois parfum vanille		cocktail de fruits au sirop
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
cake au chocolat local cc à la coupe produit laitier frais	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	madeleine fruit frais	baguette confiture petit fromage frais sucré	pain au lait 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 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	betteraves vinaigrette	chou blanc rémoulade	salade de maïs (et poivrons)	<i>Halloween</i> <i>velouté de potiron maléfique</i>
steak haché de bœuf VBF sauce poivre <i>batonnets mozzarella</i>	filet de poulet au jus <i>boulettes de blé façon thaï</i>	beignets de calamars et citron <i>garniture chili sin carne</i>	tarte aux 3 fromages	<i>saucisses à la volaille sauce diable</i> <i>saucisses végétales sauce diable</i>
trio de légumes BIO	purée de courgettes et de pdt	riz tomate	épinards sauce blanche	<i>pommes ricanantes et ketchup</i>
petit fromage frais sucré	edam individuel	camembert	yaourt sucré BIO local cc	<i>fromage moisi (rondelé bleu)</i>
fruit frais	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel	biscuit pompon saveur chocolat	<i>orange sanguine</i>
goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	goûters : tranches brioche x2 produit laitier frais	goûters : céréales lait nature	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette confiture rouge sang (fraise) <i>crème dessert couleur bave de grenouille (à la pistache)</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 = 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 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	<u>œufs durs BIO et</u> <u>mayonnaise</u>	batonnets mozzarella	velouté de légumes BIO	salade verte vinaigrette aux oignons
émincés de volaille à l'orientale <i>bouchées de blé</i>	daube de bœuf VBF BIO <i>garniture provençale</i>	potée (chipolatas grillées*, lentilles, carottes) <i>potée (saucisses végétales)</i>	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé
côtes de blettes à la provençale et pdt	semoule et courgettes	yaourt arôme	chou-fleur au gratin	fromage frais sucré
carré de l'est	saint nectaire AOP #	ananas frais	suisse aux fruit BIO	fruit frais
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais		cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	
goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : croissant petit fromage frais sucré	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters : gaufrette parfum vanille compote de pomme HVE

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 09 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO paupiette au veau sauce basquaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes de terre façon sarladaise tomme à la coupe fruit frais BIO #	taboulé palets fromagers emmental haricots verts CE2 petit fromage frais arôme fruit frais	FERIE	chou rouge rémoulade rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise <i>boulettes végétales BBC</i> duo carottes BIO et brocolis BIO persillés yaourt sucré local cc (Pur Perche) tarte pomme rhubarbe	betteraves vinaigrette parmentier au thon sauce blanche <i>parmentier végété</i> edam BIO # banane
goûters : tranches brioche x2 produit laitier frais	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	goûters :	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner compote de poire

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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées	salade de pépinettes	<u>œufs durs BIO et</u> <u>mayonnaise</u>	salade verte
boulettes végétales BBC	poêlée de hoki doré au beurre	rôti de bœuf VBF et ketchup	jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons)	nuggets de poulet BIO
semoule BIO et légumes couscous	<i>tortilla (1/2 / enfants)</i>	<i>galette de légumes façon ratatouille</i>	<i>jambalaya végété</i>	<i>crousti blé</i>
fromage frais sucré	julienne de légumes	beignets de salsifis	chaource AOP #	épinards au gratin et pdt
fruit frais	yaourt sucré BIO local cc	camembert	fruit frais BIO #	fromage à tartiner
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	goûters : pain au lait fruit frais	goûters : marbré produit laitier frais	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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	SUEDE <i>coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)</i> <i>köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles</i> <i>boulette végétales BBC</i>	velouté légumes variés	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches <i>bouchées de blé façon thai</i>	<i>purée de pommes de terre</i>	pizza royale* <i>pizza fromage</i>	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon	colin d'Alaska sauce armoricaine <i>garniture provençale</i>
trio de légumes BIO	<i>fromage blanc nature BIO et gelée de groseille</i>	haricots verts (ail et persil)	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	riz et ratatouille
edam individuel	<i>tarte aux pommes</i>	petit fromage frais arôme	fruit frais BIO #	gouda BIO
fruit frais		fruit frais		gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : madeleine nature locale cc yaourt sucré	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : tranches brioche x2 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 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade texane (maïs, tomates, haricots rouges)	carottes râpées vinaigrette au citron vert	laitue iceberg	velouté potiron	taboulé à la semoule BIO
boulettes de blé façon thai	rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet)	haché au cabillaud	paupiette au veau sauce aux olives vertes
	saucisses végétales	bouchées de blé	tortilla (1/2 enfant)	tarte tomate chèvre
courgettes BIO et pdt BIO persillées	lentilles CE2 (et carottes)	pommes campagnardes et ketchup	épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
petit fromage frais arôme	edam BIO #	fromage à tartiner	camembert	yaourt sucré
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc	fruit frais	purée de pommes BIO #	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	céréales lait nature	baguette beurre et barre chocolat noir ananas au sirop	baguette confiture produit laitier frais	croissant jus de pommes sans sucre ajouté

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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO cordon bleu pané croustillant au cantal AOP choux de Bruxelles et pdt yaourt BIO parfum vanille # fruit frais	céleri rémoulade <u>omelette BIO et emmental râpé</u> haricots verts CE2 et pdt petit fromage frais sucré banane	œufs durs mayonnaise sauté de bœuf VBF sauce façon marengo boulettes de blé façon thai poêlée de légumes et farfalles bûche au lait de mélange grillé pommes	RACLETTE salade verte vinaigrette à l'estragon jambon CEC* et cornichon galette de légumes façon falafel potatoes de terre rondes fromage à raclette purée de pomme BIO	salade de maïs (et tomates) cubes de colin d'Alaska sauce citron cassiolette végétarienne (quenelles nature) riz BIO mimolette liègeois parfum vanille
goûters : cake au miel à la coupe local cc cocktail de fruits au sirop	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multfruits	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain au lait 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 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	macédoine
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF et ketchup		lasagnes ricotta épinards
<i>crousti blé</i>	<i>garniture provençale végété</i>	<i>galette de légumes façon ratatouille</i>		yaourt sucré local cc (Pur Perche)
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		fruit frais BIO #
emmental	fromage à tartiner BIO #	yaourt arôme		
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gaufrette parfum vanille produit laitier frais	baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature	baguette confiture produit laitier frais	croissant petit fromage frais arôme

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 21 au 24 décembre 2026 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé à la semoule BIO batonnets mozzarella duo carottes et courgettes (ail et persil) fromage frais arôme fruit frais BIO #	chou rouge rémoulade pavé de hoki sauce homardine <i>garniture chili sin carne</i> riz BIO tomates emmental spécialité pomme fraise	laitue iceberg et cubes de fromages émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>quenelles nature sauce façon béarnaise</i> beignets de salsifis suisse aux fruits BIO madeleine pépites de chocolat local cc	NOËL médaille de surimi et sauce cocktail <i>tartinable tomate basilic</i> sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>falafels</i> purée de pdt façon aligot yaourt aux fruits mixés litchis frais Friandise	JOYEUX NOËL !
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain chocolat petit 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