

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 juin 2026

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de maïs (et poivron)</p> <p>tarte 3 fromages</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE</p> <p><i>tomates vinaigrette aux oignons</i></p> <p><i>émincés de volaille façon kebab</i></p> <p><i>frites et ketchup</i></p> <p><i>yaourt parfum vanille BIO</i></p> <p><i>pastèque</i></p> <p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette sirop de grenadine</p>	<p>médailillon de surimi et sauce cocktail</p> <p>filet de poulet sauce indienne</p> <p>petits pois CE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p>goûters :</p> <p>pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais</p>	<p>coleslaw BIO (carottes et chou blanc)</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>haricots verts et beurre (ail et persil)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>madeleine locale cc</p> <p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>melon</p> <p>tortelloni au saumon sauce crème ciboulette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>purée de pommes BIO</p> <p>goûters :</p> <p>biscuit individuel ourson guimauve jus de fruit</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