

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature</p>	<p>palets fromagers chèvre</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner produit laitier frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette ciboulette</p> <p>pizza royale*</p> <p><i>pizza fromage (emmental)</i></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>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron</p> <p>petits pois CE2</p> <p>gouda BIO #</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p>goûters :</p> <p>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>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>goûters :</p> <p>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	œufs dur et mayonnaise	concombres aux olives	salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
<u>rôti de porc* issu de LR et saucisses strasbourg*</u> <i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>	palets fromagers emmental	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	carré de l'est	edam individuel	tomme à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	<u>liégeois BIO parfum chocolat</u>
goûters : croissant petit fromage frais sucré nectar multifruits	goûters : baguette barres chocolat lait fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	goûters : 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry	MENU Irlande Saint Patrick salade verte vinaigrette à la menthe	velouté poireaux et pdt	betteraves vinaigrette mimosa	salade de pépinettes printanière
émincés de poulet issu de LR sauce créole	shepherd's pie au bœuf VBF	cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse	saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail	<u>falafels BIO et sauce blanche froide ciboulette</u>
haricots verts BIO (échalote et persil)	bûche au lait de mélange	beignets de légumes	riz et haricots rouges (séparés)	julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	crème dessert saveur pistache	fromage frais sucré	<u>fromage à tartiner BIO</u>	gouda BIO #
fruit frais		fruit frais	banane BIO #	éclair parfum chocolat
goûters : pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	goûters : <u>brioche boulanger local</u> produit laitier frais sirop de menthe	goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille	goûters : céréales lait nature spécialité pomme framboise	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 mars 2026

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

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