

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	sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
<u>rôti de porc* issu de LR et saucisses strasbourg*</u>	palets fromagers emmental	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche	spécialité pomme abricot	edam individuel	tomme à la coupe
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO		fruit frais BIO #	liégeois BIO parfum chocolat
	biscuit gaillardise saveur fraise			

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

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)

émincés de poulet issu de LR
sauce créole

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

*crème dessert saveur
pistache*

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d' Alaska sauce
crémeuse

beignets de légumes

fruit frais

JEUDI

saucisses * sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner BIO

banane BIO #

VENDREDI

salade de pépinettes
printanière

falafels BIO et sauce
blanche froide ciboulette

julienne de légumes
(carottes, courgettes,
céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

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

rôti de porc* issu de LR
sauce robert

brocolis persillés et pdt

camembert

mousse chocolat

MARDI

pâté de foie* et cornichon
émincés de poulet issu de LR
sauce à l'indienne

lentilles CE2 aux carottes

fruit frais BIO #

MERCREDI

salade arlequin (tomate, maïs,
petits pois)

cheeseburger VBF

frites et ketchup

petit fromage frais arôme

menu végétarien

JEUDI

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

semoule BIO

yaourt BIO sucré local
circuit court

lingot marbré local circuit court

VENDREDI

poélée de hoki doré au beurre

épinards sauce blanche et riz

fromage croc lait BIO #

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