

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE carottes râpées <u>garniture couscous végé</u> semoule BIO fromage ovale compote de pomme HVE sirop de grenadine gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais	œuf dur et mayonnaise lasagnes ricotta épinards fromage frais sucré fruit frais gouters : baguette fromage tranchette <u>pêche au sirop</u>	pastèque poêlée de colin doré au beurre épinards sauce blanche et blé doré tomme mousse chocolat au lait gouters : marbré lait nature fruit frais	salade écolière (pdt, tomates, cornichon) boulettes de lentilles corail et patate douce bâtonnière aux carottes jaunes cantal AOP # fruit frais BIO # gouters : tranches brioches x2 confiture fraise	betteraves BIO moules à la crème frites yaourt sucré BIO local circuit court fruit frais gouters : pain de mie barre chocolat lait

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBV = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

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 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote	salade de maïs (et poivrons)	concombres vinaigrette	céleri BIO rémoulade
cordon bleu	haché au saumon sauce florentine	rôti de bœuf VBF et ketchup	garniture chili sin carne	ailles de poulet issu de LR
<i>palets fromagers au chèvre</i>		<i>falafels et ketchup</i>		<i>tarte aux poireaux</i>
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers	fromage frais arôme	gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais	banane	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture abricot fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	cake aux pépites de chocolat yaourt sucré fruit frais	baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	<u>pain chocolat frais</u> 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

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 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc) sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>garniture de lentilles à la tomate</i> coquillettes camembert liégeois parfum chocolat	salade pommes de terre (et ciboulette) tarte tomate chèvre duo courgettes jaune et verte yaourt arôme fruit frais	rillettes au thon merguez sauce orientale <i>galette de légumes façon falafels</i> légumes tajine et pdt saint paulin individuel ananas frais	tomates vinaigrette filet de poulet au jus <i>tortilla (1/2 / enfant)</i> flageolets au thym edam BIO # tarte au flan	taboulé pépites de hoki dorées panées et citron chou-fleur BIO au gratin petit fromage frais sucré fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
carré fraise fruit frais	baguette confiture prune gélifié chocolat	baguette pâte à tartiner fromage frais arôme	céréales lait nature	croissant spécialité pomme 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

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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AUTOMNE velouté au potiron <u>sauté de bœuf VBF</u> <u>sauce panais</u> <i>boulettes végétales BBC</i> <i>trio de légumes d'automne</i> (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre) saint nectaire AOP # raisin	carottes râpées à l'orange sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>crêpe fromage (emmental)</i> lentilles (et oignons) fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat	concombres vinaigrette pilon de poulet rôti <i>tarte méditerranéenne</i> haricots plats (ail et persil) gouda à la coupe cocktail de fruits au sirop	roulade de volaille et cornichon <i>œuf durs mayonnaise</i> colin d'alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille fromage frais sucré fruit frais BIO #	betteraves BIO vinaigrette omelette et emmental râpé purée d'épinards et de pommes de terre velouté aux fruits mixés fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme	baguette fromage tranchette fruit frais produit laitier frais	pain au lait confiture fraise	baguette pâte à tartiner spécialité pomme abricot

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

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 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	tarte aux 3 fromages	tomates vinaigrette	céleri BIO rémoulade	macédoine
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne <i>batonnets mozzarella</i>	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF et cornichon <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végé
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>potée végétarienne</i>	beignets de brocolis		semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme	fromage ovale	chaource AOP #	bûche au lait de mélange
fruit frais	fruit frais BIO #	crème dessert parfum vanille	spécialité pomme fraise	banane

tranches brioche x2 lait nature	baguette fromage à tartiner sirop de grenadine	baguette barre chocolat lait fruit frais yaourt arôme	madeleine caramel beurre salé local circuit court petit fromage frais sucré	baguette pâte à tartiner ananas au sirop
------------------------------------	--	---	--	--

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

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