

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	œuf dur et mayonnaise		salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	betteraves BIO
<i>carottes râpées</i>				
<i>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</i>	lasagnes au bœuf VBF		boulettes de lentilles corail et patate douce	moules à la crème
<i>garniture couscous végété</i>				<i>galette de légumes façon ratatouille</i>
semoule BIO	<i>lasagnes ricotta épinards</i>		bâtonnière aux carottes jaunes	frites
<i>fromage ovale</i>	fromage frais sucré		cantal AOP #	yaourt sucré BIO local circuit court
<i>compote de pomme HVE</i>				
<i>sirop de grenadine</i>	fruit frais		fruit frais BIO #	fruit frais

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote		concombres vinaigrette	céleri BIO rémoulade
cordon bleu <i>palets fromagers au chèvre</i>	haché au saumon sauce florentine <i>œufs durs sauce florentine</i>		garniture chili sin carne	ailles de poulet issu de LR <i>tarte aux poireaux</i>
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt		riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers		gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille		banane	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

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
<p>achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes</p> <p>camembert</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade pommes de terre (et ciboulette)</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>duo courgettes jaune et verte</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>		<p>tomates vinaigrette</p> <p>émincés de poulet issu de LR au jus <i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>tarte au flan</p>	<p>taboulé</p> <p>pépites de hoki dorées panées et citron <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>chou-fleur BIO au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</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

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
<p>AUTOMNE</p> <p>velouté au potiron</p> <p>haché au veau sauce panais</p> <p><i>boulettes végétales BBC</i></p> <p><i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>raisin</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>sauté de porc* issu LR sauce paprika</p> <p><i>crêpe fromage (emmental)</i></p> <p>lentilles (et oignons)</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p>		<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>œuf durs mayonnaise</p> <p>colin d'alaska sauce provençale</p> <p><i>garniture provençale végé</i></p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</p>

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

Légendes :				CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée		
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée		
	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	pdt = pomme de terre	