

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise quenelles nature sauce façon béarnaise <u>pommes campagnardes</u> camembert purée de pommes BIO sirop de grenadine goûters :	salade mezze penne au curry rôti de bœuf VBF et ketchup tarte aux 3 fromages haricots verts (ail et persil) fromage frais arôme goûters :	galette de légumes façon ratatouille purée de potiron et de pdt gouda BIO # fruit frais goûters :	laitue iceberg haché au cabillaud riz BIO à la tomate mousse chocolat au lait goûters :
		baguette fromage tranchette jus d'orange		

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 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF <i>lasagnes riccota épinards</i> yaourt arôme fruit frais	tomates vinaigrette au persil pilon de poulet rôti jus aux herbes <i>boulettes végétales BBC</i> poêlée de légumes et pdt crème dessert BIO parfum vanille local cc	rillettes au thon saucisses à la volaille <i>saucisses végétales</i> petits pois CE2 (et carottes) fruit frais	 colin d'Alaska pané et citron épinards sauce blanche et coquillettes yaourt sucré BIO local cc madeleine aux pépites de chocolat local cc	garniture couscous végété semoule coulommiers banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		biscuit individuel lait nature spécialité pomme banane		

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

* = 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 14 au 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt moutarde à l'ancienne pané croustillant au cantal AOP duo haricots verts et beurre (ail et persil) fruit frais	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i> purée de pommes de terre bûche au lait de mélange purée de pommes BIO	concombres et feta vinaigrette émincés de poulet au jus <i>falafels</i> lentilles (et carottes) gâteau basque	hoki pané et citron chou-fleur au gratin et pdt yaourt sucré local cc (Pur Perche) fruit frais	carottes râpées BIO paupiette au veau sauce bolognaise <i>ganiture de lentilles à la tomate</i> torsade BIO liégeois parfum vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		céréales lait nature 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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ailes de poulet issu de LR <i>boulettes de blé façon thai</i> courgettes (ail et persil) et pdt emmental à la coupe fruit frais BIO #	<i>Repas Italie</i> <i>batonnets mozzarella</i> <i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i> <i>raisin</i>	<i>AUTOMNE</i> <i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i> <i>parmentier végété de l'automne</i> <i>fromage blanc nature et confiture de prune</i> <i>poire au sirop</i>	rôti de porc* issu LR sauce charcutière <i>saucisses végétales</i> flageolets à la tomate fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat	œufs durs et mayonnaise colin d'Alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille yaourt sucré
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		pain de mie fromage tranchette fruit frais		

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
 VBF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande

* = 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 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon) paupiette au veau sauce façon marengo <i>palets fromagers emmental</i> haricots verts CE2 (ail et persil) yaourt sucré BIO local circuit court	tortelloni au saumon sauce crème de citron croc lait BIO compote de pomme HVE	tomates vinaigrette rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>quenelles nature sauce crème</i> beignets de chou-fleur crème dessert parfum vanille	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada végété</i> riz BIO petit fromage frais arôme fruit frais	garniture couscous végété semoule bûche au lait de mélange fruit frais BIO #
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves vinaigrette			<u>laitue iceberg</u>
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise <i>bouchées de blé</i>	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale <i>boulettes de blé façon thai</i>	rôti de porc* issu de LR froid <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	hoki pané et citron
trio de légumes BIO	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert		mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		pompon cœur cacao fromage frais arôme jus de pomme sans sucre ajouté		

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

Légendes :

VPF = 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 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOÛT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE MOYEN-ÂGE	LE FAR-WEST	LE JAPON MEDIEVAL DES SAMOURAÏS	L'EGYPTE DES PHARAONS	LA PREHISTOIRE
<i>sauté de porc* sauce façon cameline</i> garniture de poireau et de chou vert à la crème façon porée <i>pommes campagnardes</i> <i>gouda</i> <i>poire</i>	<i>chili con carne de bœuf VBF</i> BIO <i>chili sin carne</i> <i>petit fromage frais sucré</i> <i>cookies local cc</i>	<i>nems aux légumes et sauce froide aigre douce</i> <i>colin d'Alaska sauce façon yakiniku</i> <i>bâtonnière de légumes et germes de haricots mungo</i> <i>litchis au sirop</i>	<i>garniture tomatée de lentilles aux pois chiches et oignons façon koshari</i> riz BIO et coquillettes BIO <i>fromage frais nature et sucre</i> <i>madeleine au miel</i>	<i>batonnets de carottes crues</i> <i>pilon de poulet rôti</i> œufs durs sauce tartare <i>purée de panais et de pdt</i> <i>raisin</i>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		<i>baguette pâte à tartiner nashi</i>		

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



Moyen-Age

Lundi 12 octobre 2026

Sauté de porc* sauce façon
cameline

Garniture de poireau et de chou vert à la
crème façon porée



Pommes campagnardes



Gouda



Poire



YVELINES
RESTAURATION



FAR WEST

MARDI 13 OCTOBRE 2026

CHILI CON CARNE DE BOEUF
VBF BIO
CHILI SIN CARNE

PETIT FROMAGE FRAIS
SUCRE

COOKIE
LOCAL CIRCUIT COURT





LE JAPON MÉDIÉVAL DES SAMOURAÏS

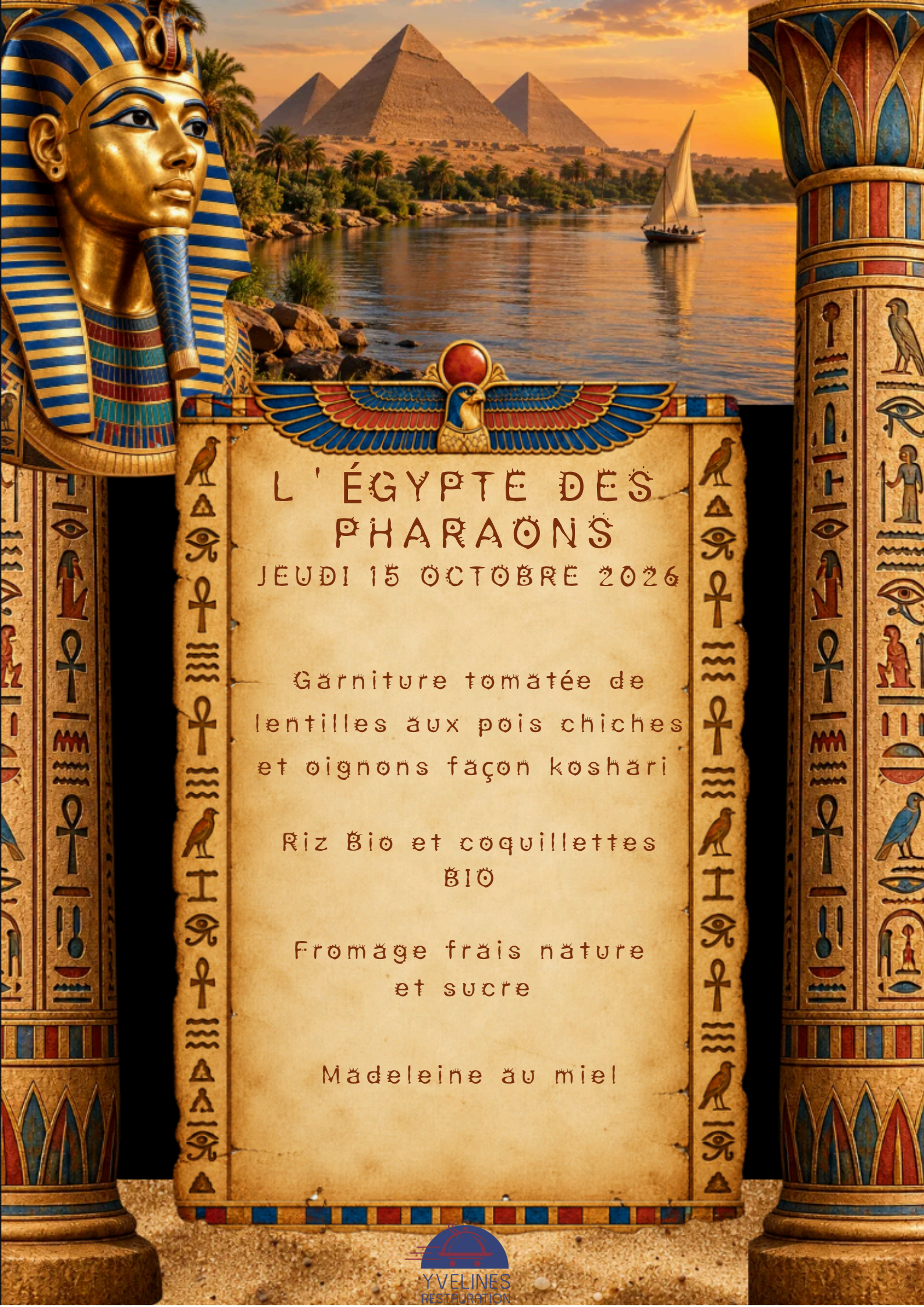
*Nems aux légumes et
sauce froide aigre douce*

*Colin d'Alaska sauce
façon yakiniku*

Boulettes de blé façon thaï

*Bâtonnière de légumes et germes
de haricots mungo*

Litchis au sirop



L'ÉGYPTÉ DES PHARAONS

JEUDI 15 OCTOBRE 2026

Garniture tomatee de
lentilles aux pois chiches
et oignons façon koshari

Riz Bio et coquillettes
BIO

Fromage frais nature
et sucre

Madeleine au miel



LA PRÉHISTOIRE

VENDREDI 16 OCTOBRE 2026

Aujourd'hui sois un mini cro-magnon
et mange avec tes doigts !

Batônnets de  crues

Pilon de  rôti

Oeufs durs sauce tartare

Purée de panais et de
pommes de terre

Raisin



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce colombo <i>quenelles nature sauce colombo</i> beignets de brocolis petit fromage frais arôme fruit frais BIO #	velouté de légumes BIO carbonade de bœuf VBF <i>garniture de lentilles à la tomate</i> macaroni au gratin fruit frais	salade verte vinaigrette rôti de porc* sauce stroganoff <i>saucisses végétales</i> flageolets au thym liégeois parfum vanille	taboulé falafels et sauce blanche ciboulette haricots verts BIO (ail et persil) yaourt aux fruits mixés	poêlée de hoki doré au beurre semoule et ratatouille saint paulin cocktail de fruits au sirop
goûters : cake au chocolat local cc à la coupe produit laitier frais jus de pomme sans sucre ajouté	goûters : baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	goûters : madeleine lait nature fruit frais	goûters : baguette confiture petit fromage frais sucré	goûters : pain au lait barre chocolat lait 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 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomate, cornichon) steak haché de bœuf VBF sauce poivre batonnets mozzarella trio de légumes BIO petit fromage frais sucré	filet de poulet au jus boulettes de blé façon thaï purée de courgettes et de pdt edam individuel fruit frais BIO #	beignets de calamars et citron riz tomate <u>camembert</u> gélifié parfum vanille nappé caramel	tarte aux 3 fromages épinards sauce blanche yaourt sucré BIO local cc biscuit pompon saveur chocolat	<i>Halloween</i> <i>velouté de potiron maléfique</i> <u><i>colin d'Alaska sauce diable</i></u> <i>pommes ricanantes et ketchup</i> <i>orange sanguine</i>
goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	goûters : tranches brioche x2 pâte de fruit produit laitier frais	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette confiture rouge sang (fraise) crème dessert couleur bave de grenouille (à la pistache)

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 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO		batonnets mozzarella		salade verte vinaigrette aux oignons
émincés de volaille à l'orientale <i>bouchées de blé</i>	daube de bœuf VBF BIO <i>garniture provençale</i>	potée (chipolatas grillées*, lentilles, carottes) <i>potée (saucisses végétales)</i>	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé
<u>pommes de terre persillées</u>	semoule et courgettes		chou-fleur au gratin	
	saint nectaire AOP #		suisse aux fruit BIO	fromage frais sucré
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais	ananas frais	cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		croissant petit fromage frais sucré jus de pomme sans sucre ajouté		

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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce basquaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes de terre façon sarladaise tomme à la coupe fruit frais BIO # goûters :	palets fromagers emmental haricots verts CE2 petit fromage frais arôme fruit frais goûters :	FERIE goûters :	rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise <i>boulettes végétales BBC</i> duo carottes BIO et brocolis BIO persillés yaourt sucré local cc (Pur Perche) tarte pomme rhubarbe goûters :	betteraves vinaigrette parmentier au thon sauce blanche banane goûters :

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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron boulettes végétales BBC semoule BIO et légumes couscous fruit frais goûters :	carottes râpées poêlée de hoki doré au beurre julienne de légumes yaourt sucré BIO local cc goûters :	salade de pépinettes rôti de bœuf VBF et ketchup <i>galette de légumes façon ratatouille</i> beignets de salsifis mousse chocolat au lait goûters : pain au lait lait nature fruit frais	jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons) <i>jambalaya végété</i> chaource AOP # fruit frais BIO # goûters :	nuggets de poulet BIO <i>crousti blé</i> épinards au gratin et pdt fromage à tartiner compote de pommes HVE goûters :

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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	<i>SUEDE</i>	velouté légumes variés		<u>concombres sauce aneth</u>
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches <i>bouchées de blé façon thai</i>	<i>köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles boulette végétales BBC</i>	pizza royale* <i>pizza fromage</i>	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon	colin d'Alaska sauce armoricaïne
trio de légumes BIO	<i>purée de pommes de terre</i>	haricots verts (ail et persil)	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	riz et ratatouille
	<i>fromage blanc nature BIO et gelée de groseille</i>	petit fromage frais arôme		
fruit frais	<i>tarte aux pommes</i>		fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		céréales lait nature spécialité pomme banane		

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

pd't = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thaï courgettes BIO et pdt BIO persillées petit fromage frais arôme fruit frais goûters :	carottes râpées vinaigrette au citron vert rôti de porc* issu de LR sauce charcutière saucisses végétales lentilles CE2 (et carottes) biscuit moelleux chocolat local cc goûters :	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet) bouchées de blé pommes campagnardes et ketchup fromage à tartiner fruit frais goûters : baguette beurre et barre chocolat noir ananas au sirop	haché au cabillaud épinards au gratin et pépinettes camembert purée de pommes BIO # goûters :	taboulé à la semoule BIO paupiette au veau sauce aux olives vertes tarte tomate chèvre bâtonnière aux haricots plats yaourt sucré goûters :

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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO <u>pané croustillant au cantal</u> AOP choux de Bruxelles et pdt fruit frais goûters :	omelette et emmental râpé haricots verts CE2 et pdt petit fromage frais sucré banane goûters :	sauté de bœuf VBF sauce façon marengo boulettes de blé façon thai poêlée de légumes et farfalles bûche au lait de mélange grillé pommes goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	RACLETTE jambon CEC* et cornichon galette de légumes façon falafel pommes de terre rondes fromage à raclette purée de pomme BIO goûters :	salade de maïs (et tomates) cubes de colin d'Alaska sauce citron riz BIO liégeois parfum vanille goûters :

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 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF et ketchup		
<i>crousti blé</i>		<i>galette de légumes façon ratatouille</i>		lasagnes ricotta épinards
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		yaourt sucré local cc (Pur Perche)
emmental				
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais		fruit frais BIO #
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		céréales lait nature compote pomme HVE		

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 21 au 24 décembre 2026 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé à la semoule BIO batonnets mozzarella duo carottes et courgettes (ail et persil) fruit frais BIO #	pavé de hoki sauce homardine riz BIO tomate emmental spécialité pomme fraise	laitue iceberg et cubes de fromages émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise <i>quenelles nature sauce façon béarnaise</i> beignets de salsifis madeleine pépites de chocolat local cc	NOËL sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>falafels</i> purée de pdt façon aligot yaourt aux fruits mixés litchis frais Friandise	JOYEUX NOËL !
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré jus d'orange	

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 28 au 31 décembre 2026 VACANCES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de porc* sauce paprika <i>boulettes de blé façon thai</i> haricots verts CE2 aux oignons et pdt edam fruit frais BIO # goûters : madeleine produit laitier frais nectar multifruits	carottes râpées BIO curry de chou-fleur aux pois chiches semoule fromage frais arôme goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes HVE	salade de lentilles pilon de poulet rôti <i>crêpe emmental</i> brocolis BIO sauce blanche mousse saveur chocolat goûters : céréales lait nature fruit frais	NOUVEL AN tomates cerises <i>duo de la mer (beignets calamars et cubes colin d'Alaska pané) et mayonnaise</i> pommes campagnardes chou parfum vanille jus de pomme sans sucre ajouté goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	BONNE ANNEE ! goûters : madeleine

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