

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p><i>boulettes de blé façon thaï</i></p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>gélifié parfum vanille</p>	<p>REPAS USA</p> <p><u>manchons de poulet rôti et ketchup</u></p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>brownie individuel</p>	<p>POISSONS D'AVRIL</p> <p><i>rillettes au thon</i></p> <p>tarte au saumon</p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p> <p>fruit frais</p>	<p>jambon* CEC</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>petits pois CE2 et carottes</p> <p>banane</p>

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

baguette
pâte à tartiner
fromage blanc arôme

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 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p> <p><i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule BIO et carottes BIO persillées</p> <p><i>yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>cake individuel local et cc</i></p> <p><i>œuf en chocolat</i></p>	<p><u>taboulé</u></p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p><i>crêpe au fromage</i></p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>ananas frais</p>	<p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>hoki beaufilet doré au beurre</p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>crème dessert BIO parfum chocolat locale cc</p>

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

brioche tranches x2
confiture
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
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 13 au 17 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
palets fromagers chèvre	saucisses végétales	galette de légumes façon falafel		
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
		yaourt arôme	<i>crème anglaise</i>	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane		gâteau chocolat	fraises (et sucre)

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

baguette
fromage tranchette
cocktail de fruits 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
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 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli aux légumes</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce au bleu <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>brocolis au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p>croque monsieur*</p> <p><i>pizza fromage (emmental)</i></p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p><i>boulettes lentilles corail patate douce</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>colin d'Alaska sauce dieppoise</p> <p>semoule BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>tarte citron</p>
<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus de pommes</p>	<p>goûters :</p> <p>cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais sirop de menthe</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</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 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de blé façon thai</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au thym</p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>purée de pdt BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>garniture carbonara*</p> <p><i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>pilon de poulet rôti</p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>beurre et barre chocolat noir</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit pompon chocolat</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>nectar multifruits</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>spécialité pomme coing</p>	<p>goûters :</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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron <i>quenelles nature sauce crème de poivron</i> blé doré et fondue de poireaux edam individuel compote de pommes HVE	taboulé (à la semoule BIO) tarte aux 3 fromages haricots verts CE2 (ail et persil) petit fromage frais arôme	tomates vinaigrette aux épices rôti de bœuf VBF et ketchup <i>omelette et ketchup</i> beignets de chou-fleur clafoutis	REPAS OCEANIE <i>colin d'alaska sauce épinards et lait de coco</i> riz BIO yaourt aux fruits mixés ananas frais	FERIE

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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise	axoa de bœuf haché VBF	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>		
<i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>galette de légumes façon falafel</i>			
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc		fromage frais arôme		
	fruit frais BIO #			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		baguette fromage tranchette 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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>nuggets de poulet BIO et ketchup</p> <p><i>crousti blé et ketchup</i></p> <p>bâtonnière de légumes et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>brandade de poisson blanc</p> <p>spécialité pomme fraise</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte aux 3 fromages</i></p> <p>épinards sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p>pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé</p> <p>yaourt BIO arôme framboise local cc</p> <p>cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)</p>	<p>daube de bœuf VBF</p> <p><i>quenelle nature sauce oseille</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais</p>

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>melon</p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce brune</p> <p><i>boulettes de blé façon thaï</i></p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>	<p>moussaka au bœuf VBF</p> <p><i>chili sin carne</i></p> <p>riz</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>garniture pois chiches et épinards crème de curry</p> <p>semoule</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p><i>cubes de colin d'Alaska sauce</i> <i>agrumes</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt arôme</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		pain au lait 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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p>croc lait BIO #</p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>sauté de porc* sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>fruit frais</p>	<p>nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé</i></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc
yaourt sucré
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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		batonnets mozzarella	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small>	
<i>hoki doré au beurre</i>	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet aux saucisses végétales</i>	rôti de poulet froid et ketchup <i>omelette et emmental</i>	<i>chili con carne au bœuf VBF</i>	crousti blé
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	<i>chili sin carne</i>	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers		riz BIO	suisse aux fruits BIO
	fruit frais BIO #	fruit frais	<i>coque fromagère</i>	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		baguette fromage tranchette 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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange		salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	<i>boulettes de blé façon thaï</i>	blé doré et épinards sauce blanche	<i>œufs durs et mayonnaise</i>	<i>palets fromagers chèvre</i>
fruit frais	purée de courgettes CE2 et pdt	mousse chocolat au lait	salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
	bûche au lait de mélange		camembert	yaourt BIO sucré local cc
	fruit frais BIO #		cerises	
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 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	REPAS FROID	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage		pâté coupelle de volaille (réserve) <i>betteraves mimosa</i>
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs et mayonnaise	pilon de poulet rôti	rôti de porc* issu de LR froid	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
ravioli aux légumes (réserves)		tarte tomate chèvre	saucisses végétales	
	taboulé	courgettes provençales	lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré local cc (pur Perche)		cantal AOP #	
	brownie individuel	fruit frais	compote de pommes (réserves)	banane

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

baguette
pâte à tartiner
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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte 3 fromages	<i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i> tomates vinaigrette aux oignons émincés de volaille façon kebab crousti blé	filet de poulet sauce indienne omelette	daube de bœuf VBF boulettes végétales BBC	melon tortelloni au saumon sauce crème ciboulette
trio de légumes BIO	frites et ketchup	petits pois CE2	haricots verts et beurre (ail et persil)	
petit fromage frais sucré	yaourt parfum vanille BIO	carré de l'est	yaourt arôme	
fruit frais		gélifié parfum vanille nappé caramel	madeleine locale cc	purée de pommes BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		pain au lait barres chocolat noir x2 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