

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce aux olives <i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>gouda individuel</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>poêlée de légumes (ail et persil)</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>galette de légumes façon ratatouille et mayonnaise</i></p> <p>purée de céleri CE2 et de pdt</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p><i>repas Espagne</i> <i>melon d'Espagne</i></p> <p><i>beignets de calamars et citron</i></p> <p><i>riz façon paëlla</i></p> <p><i>yaourt sucré BIO local cc</i></p>	<p>salade capri (mezze penne, tomates, olives)</p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> <b>sauce façon béarnaise</b> <i>palets fromagers</i></p> <p>haricots verts (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain de mie confiture fraise produit laitier frais</p>	<p>baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane</p>	<p>tranches brioche x2 lait nature fruit frais</p>	<p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>biscuit pompon chocolat produit laitier frais jus de pommes sans sucre ajouté</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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ailles de poulet issu de LR</p> <p><i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>coquillettes</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p>melon</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>courgettes (ail et persil)</p> <p>cookies local cc</p>	<p><i>repas USA</i></p> <p><i>salade de maïs (et tomates)</i></p> <p><b>cheeseburger VBF</b></p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p><b>frites</b></p> <p><b>glace</b></p>	<p>colin d'Alaska sauce basquaise</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p><b>croc lait BIO #</b></p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain chocolat</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>sirop de grenadine</p>		<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>compote pomme</p>

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

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></p> <p><b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tomates vinaigrette	<i>repas Maroc</i>			carottes râpées
émincés de poulet sauce normande <i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>pastèque</i>	hoki pané et citron	rôti de porc* issu de LR froid <i>saucisses végétales</i>	mezze penne, ratatouille, et emmenatl râpé
haricots verts et pdt	<i>boulettes mouton et merguez jus et légumes couscous</i> <i>garniture couscous végété</i>	brocolis sauce blanche et pdt	lentilles aux oignons	
	<i>semoule</i>	edam BIO #	yaourt arôme	
crème dessert parfum vanille	<i>glace</i>	fruit frais	fruit frais	éclair parfum chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	croissant lait nature fruit frais	baguette confiture produit laitier frais	tranches brioche x2 barre chocolat lait jus de pommes sans suce ajouté	baguette fromage à tartiner fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 juillet au 31 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	bâtonnets mozzarella	<i>repas Italie</i> tomates vinaigrette au pesto	boulettes de blé façon thaï	laitue iceberg
émincés de volaille façon kebab et riz à l'oriental	jambon* et ketchup <i>quenelle nature sauce suprême</i>	<i>lasagnes au bœuf VBF</i>	batonnière aux carottes jaunes	poêlée de colin doré au beurre
<i>riz à l'oriental végété</i>	purée de courgettes CE2 et de pdt	<i>lasagnes ricotta épinards</i>	mimolette	épinards au gratin et pdt
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	glace	fruit frais	yaourt BIO parfum vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette spécialité pomme banane	céréales lait nature fruit frais	pain chocolat produit laitier frais sirop de fraise	baguette barre chocolat noir et beurre nectar multifruits

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce aux olives <i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>gouda individuel</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>poêlée de légumes (ail et persil)</p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>galette de légumes façon ratatouille et ketchup</i></p> <p>purée de céleri CE2 et de pdt</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p><i>repas Espagne</i></p> <p><i>melon d'Espagne</i></p> <p><i>beignets de calamars et citron</i></p> <p><i>riz façon paëlla</i></p> <p><i>yaourt sucré BIO local cc</i></p>	<p>salade capri (mezze penne, tomates, olives)</p> <p><b>émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise</b> <i>palets fromagers</i></p> <p>haricots verts (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>pain de mie</p> <p>confiture fraise</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>spécialité pomme banane</p>	<p>tranches brioche x2</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit pompon chocolat</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de pommes sans sucre ajouté</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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		melon	<i>repas USA</i> <i>salade de maïs (et tomates)</i>	
ailles de poulet issu de LR	daube de boeuf VBF	palets fromagers emmental	<i>cheeseburger VBF</i>	colin d'Alaska sauce basquaise
<i>boulettes végétales BBC</i>	<i>quenelle nature sauce tomate</i>		<i>bouchées de blé</i>	
coquillettes	beignets de brocolis	courgettes (ail et persil)	<b>frites</b>	riz et ratatouille
fromage à tartiner	emmental à la coupe			<b>croc lait BIO</b>
fruit frais	fruit frais	cookies local cc	<b>glace</b>	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain chocolat fromage frais sucré sirop de grenadine	baguette confiture produit laitier frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner compote pomme

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tomates vinaigrette	<i>repas Maroc</i>			carottes râpées
émincés de poulet sauce normande <i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>pastèque</i>	<i>hoki pané et citron</i>	rôti de porc* froid issu de LR	mezze penne, ratatouille, et emmenatl râpé
haricots verts et pdt	<i>boulettes mouton et merguez jus et légumes couscous</i> <i>garniture couscous végété</i>	brocolis sauce blanche et pdt	<i>saucisses végétales</i>	
	<i>semoule</i>	edam BIO #	lentilles aux oignons	
crème dessert parfum vanille	<i>glace</i>	fruit frais	yaourt arôme	éclair parfum chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	croissant lait nature fruit frais	baguette confiture produit laitier frais	tranches brioche x2 barre chocolat lait jus de pommes sans sucre ajouté	baguette fromage à tartiner fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 août au 28 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon  émincés de volaille façon kebab et riz à l'oriental <i>riz à l'oriental végété</i>   gélifié parfum vanille nappé caramel	bâtonnets mozzarella  jambon* et ketchup <i>quenelles nature sauce tomate</i>  purée de courgettes CE2 et de pdt   fruit frais	<i>repas Italie</i> tomates vinaigrette au pesto  <i>lasagnes au bœuf VBF</i>  <i>lasagnes ricotta épinards</i>   glace	boulettes de blé façon thaï  petits pois et carottes  mimolette  fruit frais	laitue iceberg  poêlée de colin doré au beurre  épinards au gratin et pdt  yaourt sucré BIO local cc
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage tranchette spécialité pomme banane	céréales lait nature fruit frais	croissant produit laitier frais sirop de fraise	baguette barre chocolat noir et beurre nectar multifruits

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>nuggets de poulet</p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>yaourt sucré</p> <p>pastèque</p>				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>produit laitier frais</p>				

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

<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></p> <p><b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---