

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

| LUNDI | MARDI  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|-------|--|----------|--|--|
|       | <p><i>RENTREE SCOLAIRE</i></p> <p><i>carottes râpées</i></p> <p><i>émincés de poulet sauce façon béarnaise</i></p> <p><i>frites</i></p> <p><i>camembert</i></p> <p><i>compote de pommes HVE</i></p> <p><i>sirop de grenadine</i></p> |          | <p>salade de lentilles</p> <p>galette de légumes façon ratatouille</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais</p> | <p>laitue iceberg</p> <p>haché au cabillaud</p> <p>riz à la tomate</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>mousse chocolat au lait</p> |

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

**Légendes :**

VBV = 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                  |
|-----------------------------|-------------------------------------|----------|--|---------------------------|
| salade de maïs (et tomates) | tomates vinaigrette au persil       |          | melon                                      | céleri rémoulade          |
| lasagnes au bœuf VBF        | pilon de poulet rôti jus aux herbes |          | colin d'Alaska pané et citron              | garniture couscous végété |
| yaourt arôme                | poêlée de légumes et pdt            |          | épinards sauce blanche et coquillettes     | semoule                   |
| fruit frais                 | fromage à tartiner                  |          | yaourt sucré                               | coulommiers               |
|                             | crème dessert parfum vanille        |          | madeleine aux pépites de chocolat local cc | 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

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          | tomates vinaigrette                 |          | roulade de volaille et cornichon   | carottes râpées                    |
| pané croustillant au cantal AOP              | sauté de bœuf VBF RAV sauce au thym |          | hoki pané et citron                | paupiette au veau sauce bolognaise |
| duo haricots verts et beurre (ail et persil) | purée de pommes de terre            |          | chou-fleur au gratin et pdt        | mezze penne                        |
| petit fromage frais arôme                    | bûche au lait de mélange            |          | yaourt sucré local cc (Pur Perche) | edam individuel                    |
| fruit frais                                  | compote de pomme HVE                |          | fruit frais                        | liégeois parfum vanille            |

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   |
|--|--|----------|--|--|
| <p>betteraves vinaigrette</p> <p>manchons de poulet</p> <p>courgettes (ail et persil) et pdt</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais</p> | <p><i>Repas Italie</i></p> <p><i>batonnets mozzarella</i></p> <p><i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i></p> <p><i>yaourt arôme</i></p> <p><i>raisin</i></p> |          | <p>achard (carottes et chou blanc)</p> <p>rôti de poulet sauce charcutière</p> <p>flageolets à la tomate</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>éclair parfum chocolat</p> | <p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>colin d'Alaska sauce provençale</p> <p>riz et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p> |

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

**Légendes :**

VBV = 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