

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

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

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

*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  | 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    | <b>produit issu agriculture biologique</b> | Equivalent EGALIM                   |                                                                |

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 septembre 2025

| LUNDI                                     | MARDI                                   | MERCREDI | JEUDI                     | VENDREDI                          |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------|----------|---------------------------|-----------------------------------|
| melon                                     | laitue iceberg vinaigrette<br>échalote  |          | concombres vinaigrette    | <b>céleri BIO rémoulade</b>       |
| <b>nuggets de poulet BIO</b>              | haché au saumon sauce<br>florentine     |          | garniture chili sin carne | <b>ailes de poulet issu de LR</b> |
| <b>haricots verts BIO (ail et persil)</b> | purée de potiron et de pdt              |          | <b>riz BIO</b>            | petits pois CE2 (et carottes)     |
| petit fromage frais arôme                 | coulommiers                             |          | <b>gouda BIO #</b>        | <b>pont l'évêque AOP #</b>        |
| moelleux coco local circuit court         | <b>crème dessert BIO parfum vanille</b> |          | banane                    | 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  | 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    | <b>produit issu agriculture biologique</b> | Equivalent EGALIM                   |                                                                |

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 septembre 2025

| LUNDI                                           | MARDI                                      | MERCREDI | JEUDI                  | VENDREDI                                   |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------|------------------------|--------------------------------------------|
| achard de légumes BIO<br>(carottes, chou blanc) | salade pommes de terre (et<br>ciboulette)  |          | tomates vinaigrette    | taboulé                                    |
| sauté de bœuf VBF sauce<br>pain d'épices        | <u>tarte aux légumes du<br/>soleil BIO</u> |          | filet de poulet au jus | pépites de hoki dorées panées<br>et citron |
| coquillettes                                    | duo courgettes jaune et<br>verte           |          | flageolets au thym     | <b>chou-fleur BIO au<br/>gratin</b>        |
| camembert                                       | yaourt arôme                               |          | <b>edam BIO #</b>      | <u>suisse BIO</u>                          |
| liégeois parfum chocolat                        | fruit frais                                |          | tarte au flan          | <b>fruit frais BIO #</b>                   |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

*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                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------|----------------------------------------|
| <i>AUTOMNE</i>                                                                          |                                                                                    |          |                                  |                                        |
| <b>velouté de légumes BIO</b>                                                           | carottes râpées à l'orange                                                         |          | roulade de volaille et cornichon | <b>betteraves BIO vinaigrette</b>      |
| <b>haché au veau sauce panais</b>                                                       | <b>sauté de porc* issu LR sauce paprika</b><br><i>sauté de dinde sauce paprika</i> |          | colin d'alaska sauce provençale  | omelette et emmental râpé              |
| <i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i> | lentilles (et oignons)                                                             |          | <b>riz BIO et ratatouille</b>    | purée d'épinards et de pommes de terre |
| <b>saint nectaire AOP #</b>                                                             | <b>fromage à tartiner BIO #</b>                                                    |          | fromage frais sucré              | velouté aux fruits mixés               |
| <b>raisin</b>                                                                           | éclair parfum chocolat                                                             |          | <b>fruit frais BIO #</b>         | 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  | 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    | <b>produit issu agriculture biologique</b> | Equivalent EGALIM                   |                                                                |