

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade texane (maïs, tomates, haricots rouges)	carottes râpées vinaigrette au citron vert		<u>velouté BIO</u>	taboulé à la semoule BIO
<u>falafels BIO et sauce blanche froide</u>	rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>		haché au cabillaud	paupiette au veau sauce aux olives vertes
courgettes BIO et pdt BIO persillées	lentilles CE2 (et carottes)		épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
petit fromage frais arôme	edam BIO #		camembert	yaourt sucré
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc		purée de pommes BIO #	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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	céleri rémoulade		RACLETTE	salade de maïs (et tomates)
<u>nuggets de poulet BIO</u>	<u>omelette BIO et emmental râpé</u>		salade verte vinaigrette à l'estragon	cubes de colin d'Alaska sauce citron
choux de Bruxelles et pdt	haricots verts CE2 et pdt		jambon CEC* et cornichon <i>rôti de poulet et cornichon</i>	
yaourt BIO parfum vanille #	<u>suisse aux fruits BIO</u>		pommes de terre rondes	riz BIO
fruit frais	banane		fromage à raclette	mimolette
			purée de pomme BIO	<u>crème dessert BIO</u>

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
<u>velouté légumes BIO</u>	carottes râpées BIO		REPAS DE NOËL	macédoine
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané			lasagnes ricotta épinards
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille			yaourt sucré local cc (Pur Perche)
emmental	fromage à tartiner BIO #			fruit frais BIO #
fruit frais	gélifié 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