

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)	betteraves BIO
<i>carottes râpées</i>				
<i>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</i>	lasagnes au bœuf VBF		boulettes de lentilles corail et patate douce	moules à la crème
			bâtonnière aux carottes jaunes	frites
semoule BIO				
<i>fromage ovale</i>	fromage frais sucré		cantal AOP #	yaourt sucré BIO local circuit court
<i>compote de pomme HVE</i>				
<i>sirop de grenadine</i>	fruit frais		fruit frais BIO #	fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette jus de pomme		tranches brioches x2 confiture fraise yaourt arôme	pain de mie barre chocolat lait cocktail de fruits

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

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote		concombres vinaigrette	<u>radis beurre</u>
cordon bleu	haché au saumon sauce florentine		garniture chili sin carne	ailles de poulet issu de LR
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt		riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers		gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille		banane	fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette confiture abricot fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais		baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	madeleine produit laitier frais 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

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 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>carottes seules</u></p> <p>sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices</p> <p>coquillettes</p> <p>camembert</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade pommes de terre (et ciboulette)</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>duo courgettes jaune et verte</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>		<p>tomates vinaigrette</p> <p>filet de poulet au jus</p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>tarte au flan</p>	<p>taboulé</p> <p>pépites de hoki dorées panées et citron</p> <p>chou-fleur BIO au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>carré fraise</p> <p><u>produit laitier frais</u></p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>confiture prune</p> <p>gélifié chocolat</p>		<p><u>marbré</u></p> <p><u>produit laitier frais</u></p> <p>fruit frais</p>	<p>croissant</p> <p>ourson guimauve</p> <p>spécialité pomme poire</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

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
<p>AUTOMNE</p> <p>velouté au potiron</p> <p>haché au veau sauce panais</p> <p><i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>raisin</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>sauté de dinde sauce paprika</i></p> <p>lentilles (et oignons)</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p>		<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p><u>garniture provençale</u> <u>végé</u></p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p><u>tarte au saumon</u></p> <p>purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme fruit frais		pain au lait confiture fraise <u>produit laitier frais</u>	baguette pâte à tartiner spécialité pomme abricot

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

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	