

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 03 au 07 août 2026

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

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
batonnets au surimi et mayonnaise	salade de pépinettes fraîcheur	melon	<i>repas USA</i> <i>salade de maïs (et tomates)</i>	laitue iceberg
ailes de poulet issu de LR	daube de boeuf VBF	palets fromagers emmental	<i>cheeseburger VBF</i>	<i>colin d'Alaska sauce basquaise</i>
coquillettes	beignets de brocolis	courgettes (ail et persil)	<i>frites</i>	riz et ratatouille
fromage à tartiner	emmental à la coupe	yaourt sucré	<i>suisse aux fruit BIO</i>	<i>croc lait BIO</i>
fruit frais	fruit frais	cookies local cc	<i>glace</i>	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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

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 17 au 21 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tomates vinaigrette	<i>repas Maroc</i>	roulade de volaille et cornichon	tarte chèvre basilic	carottes râpées
émincés de poulet sauce normande	<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>	brocolis sauce blanche et pdt	<i>rôti de poulet froid</i>	
gouda individuel	<i>semoule</i>	edam BIO #	lentilles aux oignons	suisse aux fruits BIO
crème dessert parfum vanille	<i>bûche au lait de mélange</i>	fruit frais	yaourt arôme	éclair parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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

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 24 août au 28 août 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	bâtonnets mozzarella	<i>repas Italie</i> tomates vinaigrette au pesto	œufs dur et mayonnaise	laitue iceberg
émincés de volaille façon kebab et riz à l'oriental	jambon* et ketchup <i>rôti de poulet froid (et ketchup)</i>	lasagnes au bœuf VBF	boulettes de blé façon thaï	poêlée de colin doré au beurre
	purée de courgettes CE2 et de pdt		petits pois et carottes	épinards au gratin et pdt
fromage ovale	fromage frais sucré	croc lait BIO #	mimolette	yaourt sucré BIO local cc
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	glace	fruit frais	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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

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