

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 07 au 11 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette garniture couscous végétal (pois chiches, légumes couscous) semoule BIO petit fromage frais arôme pastèque	tomates vinaigrette pizza royale* <i>pizza fromage</i> haricots plats fromage frais sucré fruit frais BIO #	concombres BIO # rôti de bœuf VBF froid et ketchup purée de céleri et de pdt edam éclair parfum chocolat	repas Asiatique <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)</i> émincés de poulet BIO sauce aigre douce riz façon cantonnais fromage à tartiner nature litchis au sirop <i>nectar de fruits exotiques</i>	salade capri (mezze penne, tomates, olives) beignets de calamars et citron duo de courgettes (jaune et verte) yaourt BIO parfum vanille fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais	moelleux coco local circuit court nougat fruit frais	baguette fromage tranchette jus de pommes

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	<i>repas Américain</i> <i>salade de maïs (et tomates)</i>	sardine et beurre	salade de lentilles CE2 aux épices
	ailes de poulet rôti issu de LR et mayonnaise	<i>cheeseburger VBF</i>	daube de bœuf VBF	tarte aux 3 fromages
	bâtonnière aux carottes jaunes et blé doré	<i>frites</i>	coquillettes BIO	ratatouille
	fromage à tartiner BIO	suisse aux fruit BIO	chaource AOP	yaourt sucré
	biscuit moelleux aux amandes	<i>glace</i>	fruit frais	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	céréales lait nature spécialité pomme fraise	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain chocolat fromage frais sucré sirop de grenadine	baguette fromage jus d'oranges

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	repas Kebab <i>concombres BIO vinaigrette aux oignons</i>	pâté de foie* et cornichon pâté de volaille et cornichon	tarte chèvre basilic	carottes BIO râpées
paupiette au veau sauce façon marengo	émincés de volaille kebab	cubes de colin d'Alaska aux céréales et citron	rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud) rôti de poulet (froid ou chaud)	tortellini ricotta épinards sauce crème estragon
riz BIO et brunoise de légumes	pommes campagnardes et mayonnaise	brocolis au gratin et pépinettes	flageolets à la tomate	montcendre
tomme individuelle	bûche au lait de mélange	petit fromage frais sucré	yaourt BIO parfum vanille	tarte aux pommes
crème dessert parfum vanille	glace	fruit frais BIO #	fruit frais	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait fruit frais	madeleine au miel local circuit court fromage frais arôme sirop de menthe	tranches brioche x2 confiture produit laitier frais	pain de mie fromage à tartiner jus de pommes	baguette beurre et miel fruit frais

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VPF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 juillet au 01 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	crêpe au fromage (emmental)	<i>repas Italie</i>	œufs dur et mayonnaise	melon BIO #
cordon bleu	jambon* CE2 et ketchup	<i>tomates vinaigrette au pesto</i>	galette de légumes façon falafel	pavé de colin d'Alaska sauce provençale
haricots verts BIO	<i>rôti de poulet froid (et ketchup)</i>	<i>lasagnes au bœuf VBF</i>	chou-fleur et pdt sauce blanche	semoule et ratatouille
yaourt sucré	suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner BIO	cantal AOP	emmental
fruit frais	fruit frais	<i>glace</i>	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain de mie fromage tranquette spécialité pomme framboise	baguette barre chocolat noir x2 jus d'oranges	baguette pâte à tartiner fruit frais	croissant fromage frais sucré sirop de fraise	céréales lait nature fruit frais

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable