

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	œuf dur et mayonnaise	pastèque	<u>salade capri (mezze penne, tomates, olives)</u>	betteraves BIO
carottes râpées			boulettes de lentilles corail et patate douce	<u>beignets de calamars et citron</u>
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	lasagnes au bœuf VBF	poêlée de colin doré au beurre	bâtonnière aux carottes jaunes	<u>pommes campagnardes</u>
semoule BIO		épinards sauce blanche et blé doré	cantal AOP #	yaourt sucré BIO local circuit court
fromage ovale	<u>fromage frais arôme</u>	tomme		fruit frais
compote de pomme HVE	fruit frais	mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	
sirop de grenadine				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette jus de pomme	marbré lait nature fruit frais	tranches brioches x2 confiture fraise yaourt arôme	pain de mie barre chocolat lait <u>spécialité pomme banane</u>

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	<u>tomates vinaigrette échalote</u>	<u>macédoine</u>	concombres vinaigrette	<u>radis beurre</u>
cordon bleu	<u>œufs durs sauce florentine</u>	rôti de bœuf VBF et ketchup	garniture chili sin carne	<u>colin d'Alaska pané et citron</u>
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	<u>emmental</u>	fromage frais sucré	gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
<u>moelleux parfum vanille local</u> circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais	banane	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture abricot fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	cake aux pépites de chocolat yaourt sucré nectar multifruits	baguette barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	<u>pain chocolat frais</u> produit laitier frais jus d'orange

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 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>carottes seules</u>	salade pommes de terre (et ciboulette)	rillettes au thon	<u>tomates BIO</u> <u>vinaigrette</u>	taboulé
sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices	tarte tomate chèvre	merguez sauce orientale	filet de poulet au jus	pépites de hoki dorées panées et citron
coquillettes	duo courgettes jaune et verte	légumes tajine et pdt	<u>lentilles</u>	chou-fleur BIO au gratin
camembert	yaourt arôme	saint paulin individuel	edam BIO #	petit fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	fruit frais	ananas frais	tarte au flan	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
carré fraise lait nature et poudre chocolat fruit frais	baguette confiture prune gélifié chocolat	baguette pâte à tartiner fromage frais arôme	céréales lait nature fruit frais	<u>croissant frais</u> ourson guimauve spécialité pomme poire

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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>AUTOMNE</i> <i>velouté au potiron</i> <i>haché au veau sauce panais</i> <i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i> <i>saint nectaire AOP #</i> <i>raisin</i>	carottes râpées à l'orange sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>sauté de dinde sauce paprika</i> lentilles (et oignons) fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat	concombres vinaigrette <u>tarte méditerranéenne</u> haricots plats (ail et persil) fromage ovale à la coupe <u>compote pommes</u>	roulade de volaille et cornichon colin d'alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille fromage frais arôme fruit frais BIO #	betteraves BIO vinaigrette omelette et emmental râpé purée d'épinards et de pommes de terre velouté aux fruits mixés fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	pain au lait confiture fraise lait nature	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	