

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE	salade mezze penne au curry		laitue iceberg
	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	rôti de bœuf VBF et ketchup	galette de légumes façon ratatouille	haché au cabillaud
	quenelles nature sauce façon béarnaise	tarte aux 3 fromages		garniture chili sin carne
	frites	haricots verts (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	riz BIO à la tomate
	camembert	fromage frais arôme	gouda BIO #	
	purée de pommes BIO		fruit frais	mousse chocolat au lait
	sirop de grenadine			

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 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	tomates vinaigrette au persil	rillettes au thon		
		<u>tartinable tomates et basilic</u>		
	pilon de poulet rôti jus aux herbes	saucisses à la volaille	colin d'Alaska pané et citron	garniture couscous végété
	<i>boulettes végétales BBC</i>	<i>saucisses végétales</i>	tortilla (1/2 enfant)	
<i>lasagnes ricotta épinards</i>	poêlée de légumes et pdt	petits pois CE2 (et carottes)	épinards sauce blanche et coquillettes	semoule
yaourt arôme			yaourt sucré BIO local cc	coulommiers
fruit frais	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais	madeleine aux pépites de chocolat local cc	banane

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 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt moutarde à l'ancienne		concombres et feta vinaigrette		carottes râpées BIO
pané croustillant au cantal AOP	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym	émincés de poulet au jus	hoki pané et citron	paupiette au veau sauce bolognaise
	<i>galette de légumes façon ratatouille</i>	<i>falafels</i>	<i>crousti blé</i>	<i>ganiture de lentilles à la tomate</i>
duo haricots verts et beurre (ail et persil)	purée de pommes de terre	lentilles (et carottes)	chou-fleur au gratin et pdt	torsade BIO
	bûche au lait de mélange		yaourt sucré local cc (Pur Perche)	
fruit frais	purée de pommes BIO	gâteau basque	fruit frais	liégeois 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Repas Italie</i>	<i>AUTOMNE</i>		œufs durs et mayonnaise
ailes de poulet issu de LR	<i>batonnets mozzarella</i>		rôti de porc* issu LR sauce charcutière	colin d'Alaska sauce provençale
<i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i>	<i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i>	<i>saucisses végétales</i>	<i>garniture provençale végété</i>
courgettes (ail et persil) et pdt		<i>parmentier végété de l'automne</i>	flageolets à la tomate	riz BIO et ratatouille
emmental à la coupe		<i>fromage blanc nature et confiture de prune</i>	fromage à tartiner BIO #	yaourt sucré
fruit frais BIO #	<i>raisin</i>	<i>poire au sirop</i>	éclair parfum chocolat	

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 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)		tomates vinaigrette		
paupiette au veau sauce façon marengo <i>palets fromagers emmental</i>	tortelloni au saumon sauce crème de citron <i>ravioli aux légumes</i>	rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>quenelles nature sauce crème</i>	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada végété</i>	garniture coucous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)		beignets de chou-fleur	riz BIO	semoule
yaourt sucré BIO local circuit court	croc lait BIO		petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
	compote de pomme HVE	crème dessert parfum vanille	fruit frais	fruit frais BIO #

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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves vinaigrette			chou blanc rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	crêpe au fromage	sauté de dinde sauce provençale	rôti de porc* issu de LR froid	hoki pané et citron
<i>bouchées de blé</i>		<i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>galette de légumes façon ratatouille</i>	<i>tortilla (1/2 enfant)</i>
trio de légumes BIO	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert		mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc

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 19 au 23 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté de légumes BIO	salade verte vinaigrette	taboulé	
émincés de poulet issu de LR sauce colombo	carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* sauce stroganoff	falafels et sauce blanche ciboulette	poêlée de hoki doré au beurre
quenelles nature sauce colombo	garniture de lentilles à la tomate	saucisses végétales		omelette sauce basquaise
beignets de brocolis	macaroni au gratin	flageolets au thym	haricots verts BIO (ail et persil)	semoule et ratatouille
petit fromage frais arôme			yaourt aux fruits mixés	saint paulin
fruit frais BIO #	fruit frais	liégeois parfum vanille		cocktail de fruits au sirop

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



semaine du 26 au 30 octobre 2026 VACANCES SCOLAIRES

--	--	--	--	--

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	menu végétarien	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	BIO = produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO		batonnets mozzarella		salade verte vinaigrette aux oignons
émincés de volaille à l'orientale <i>bouchées de blé</i>	daube de bœuf VBF BIO <i>garniture provençale</i>	potée (chipolatas grillées*, lentilles, carottes) <i>potée (saucisses végétales)</i>	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé
côtes de blettes à la provençale et pdt	semoule et courgettes		chou-fleur au gratin	
	saint nectaire AOP #		suisse aux fruit BIO	fromage frais sucré
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais	ananas frais	cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	

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 09 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce basquaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i> pommes de terre façon sarladaise tomme à la coupe fruit frais BIO #	palets fromagers emmental haricots verts CE2 petit fromage frais arôme fruit frais	FERIE	rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise <i>boulettes végétales BBC</i> duo carottes BIO et brocolis BIO persillés yaourt sucré local cc (Pur Perche) tarte pomme rhubarbe	betteraves vinaigrette parmentier au thon sauce blanche <i>parmentier végé</i> banane

--	--	--	--	--

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 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées	salade de pépinettes		
boulettes végétales BBC	poêlée de hoki doré au beurre	rôti de bœuf VBF et ketchup	jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons)	nuggets de poulet BIO
semoule BIO et légumes couscous	<i>tortilla (1/2 / enfants)</i>	<i>galette de légumes façon ratatouille</i>	<i>jambalaya végété</i>	<i>crousti blé</i>
	julienne de légumes	beignets de salsifis		épinards au gratin et pdt
	yaourt sucré BIO local cc		chaource AOP #	fromage à tartiner
fruit frais		mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	compote de pommes HVE

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 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	<i>SUEDE</i>	velouté légumes variés		céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches <i>bouchées de blé façon thai</i>	<i>köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles</i> <i>boulette végétales BBC</i>	pizza royale* <i>pizza fromage</i>	tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon	colin d'Alaska sauce armoricaine <i>garniture provençale</i>
trio de légumes BIO	<i>purée de pommes de terre</i>	haricots verts (ail et persil)	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	riz et ratatouille
	<i>fromage blanc nature BIO et gelée de groseille</i>	petit fromage frais arôme		
fruit frais	<i>tarte aux pommes</i>		fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel

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 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai	carottes râpées vinaigrette au citron vert	duo tex mex (merguez douce et manchons de poulet)	haché au cabillaud	taboulé à la semoule BIO
courgettes BIO et pdt BIO persillées	rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>saucisses végétales</i>	<i>bouchées de blé</i>	<i>tortilla (1/2 enfant)</i>	paupiette au veau sauce aux olives vertes <i>tarte tomate chèvre</i>
petit fromage frais arôme	lentilles CE2 (et carottes)	pommes campagnardes et ketchup	épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc	fromage à tartiner	camembert	yaourt sucré
		fruit frais	purée de pommes BIO #	

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 cordon bleu <i>pané croustillant au cantal AOP</i> choux de Bruxelles et pdt fruit frais	omelette et emmental râpé haricots verts CE2 et pdt petit fromage frais sucré banane	sauté de bœuf VBF sauce façon marengo <i>boulettes de blé façon thai</i> poêlée de légumes et farfalles bûche au lait de mélange grillé pommes	RACLETTE jambon CEC* et cornichon <i>galette de légumes façon falafel</i> pommes de terre rondes fromage à raclette purée de pomme BIO	salade de maïs (et tomates) cubes de colin d'Alaska sauce citron cassolette végétarienne (quenelles nature) riz BIO liégeois 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF et ketchup		
<i>crousti blé</i>	<i>garniture provençale végété</i>	<i>galette de légumes façon ratatouille</i>		lasagnes ricotta épinards
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		yaourt sucré local cc (Pur Perche)
emmental				
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais		fruit frais BIO #

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