

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce poivre	<i>REPAS USA</i>	<i>POISSONS D'AVRIL</i>		concombres BIO # et vinaigrette
	<i>manchons de poulet rôti et ketchup</i>	<i>rillettes au thon</i>	rôti de porc* froid	omelette et emmental râpé
		<i>tarte au saumon</i>	<i>rôti de poulet froid</i>	
trio de légumes BIO et pdt BIO	<i>frites</i>	<i>épinards sauce blanche et blé doré</i>	coquillettes au gratin	petits pois CE2 et carottes
fromage ovale	<i>suisse aux fruits BIO</i>		yaourt sucré	
gélifié parfum vanille	<i>brownie individuel</i>	<i>fruit frais BIO #</i>	<i>fruit frais BIO #</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 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet sauce caramel semoule BIO et carottes BIO persillées yaourt aux fruits mixés cake individuel local et cc œuf en chocolat	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé daube de bœuf VBF chou-fleur CE2 sauce blanche fruit frais BIO #	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	carottes râpées au citron hoki beaufilet doré au beurre purée potiron et pdt crème dessert BIO parfum chocolat locale 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 13 au 17 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS	
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
haricots verts CE2 (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
		yaourt BIO parfum vanille	<i>suisse aux fruits BIO</i>	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	purée de pommes BIO		gâteau chocolat	fraises (et sucre)

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 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)	salade de pépinettes fraîcheur			
	steak haché de bœuf VBF sauce au bleu	croque monsieur* <i>pizza fromage (emmental)</i>	émincés de poulet sauce façon béarnaise	colin d'Alaska sauce dieppoise
ravioli aux légumes	brocolis BIO au gratin	haricots plats (ail et persil)	purée de céleri CE2 et pdt	semoule BIO
	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO #	saint paulin
liégeois parfum chocolat		fruit frais BIO #	fraises (et sucre)	tarte citron

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 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai	concombres vinaigrette	garniture carbonara*	palets fromagers emmental	FERIE
	sauté de bœuf VBF sauce au thym	garniture carbonara à la volaille	pilon de poulet rôti	
trio de légumes BIO et pdt BIO	purée de pommes de terre	mezze penne	courgettes BIO à la provençale	
mimolette		yaourt arôme		
mousse au chocolat	purée de pommes BIO	fruit frais BIO #	fraises (et sucre)	

--	--	--	--	--

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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce crème de poivron	taboulé (à la semoule BIO)	tomates BIO # et vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE	FERIE
blé doré et fondue de poireaux	tarte aux 3 fromages	rôti de bœuf VBF et ketchup	colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
edam BIO #	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	riz BIO	
compote de pommes HVE	petit fromage frais arôme	clafoutis	yaourt aux fruits mixés	
			ananas 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 = 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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	garniture couscous végé
rôti de porc* froid et mayonnaise <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	axoa de bœuf haché VBF	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>		
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		semoule BIO
yaourt BIO sucré local cc		fromage frais nature BIO # et sucre		tomme individuel
	fruit frais BIO #			gélifié 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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
nuggets de poulet et ketchup	laitue iceberg	tomates vinaigrette	REPAS PRODUCTION LOCALE	daube de bœuf VBF
bâtonnière de légumes et pdt	brandade de poisson blanc	quiche lorraine* tarte aux 3 fromages	pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé	pommes rissolées
petit fromage frais sucré		épinards sauce blanche	yaourt arôme local cc CE2 (Perche)	saint paulin individuel
fruit frais BIO #	purée de pommes BIO	suisse aux fruits BIO	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	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 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i> trio de légumes BIO et pdt BIO crème dessert parfum chocolat	mousaka au bœuf VBF riz BIO crème anglaise gâteau chocolat	garniture pois chiches et épinards crème de curry semoule mimolette individuelle fruit frais BIO #	salade écolière (pdt, tomates, cornichon) cubes de colin d'Alaska sauce agrumes beignets de brocolis yaourt parfum vanille 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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque		rillettes au thon		taboulé (à la semoule BIO)
lasagnes ricotta épinards	paupiette au veau sauce façon marengo	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	nuggets de poulet	beignets de calamars et citron
	pommes rissolées	lentilles CE2	purée de légumes BIO	courgettes à la provençale
croc lait BIO #	petit fromage frais arôme		fromage frais sucré	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)
	fruit frais BIO #	fruit frais BIO #	gaufrette 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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		batonnets mozzarella	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN	
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</i>	rôti de poulet froid et ketchup	<i>chili con carne au bœuf VBF</i>	crousti blé
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	<i>riz BIO</i>	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers		<i>coque fromagère</i>	<i>suisse aux fruits BIO</i>
	fruit frais BIO #	fruit frais BIO #	<i>beignet</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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange		salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	<i>REPAS FROID</i>	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis BIO (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	<i>salade froide de coquillettes BIO au curry</i>	julienne de légumes et pdt
	bûche au lait de mélange		<i>camembert</i>	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO	<i>cerises</i>	

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 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	REPAS FROID	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage		pâté coupelle de volaille (réserve)
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs et mayonnaise	pilon de poulet rôti	rôti de porc* froid <i>rôti de poulet froid</i>	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
suisse aux fruits BIO	taboulé (à la semoule BIO)	courgettes provençales	lentilles CE2 (et carottes)	riz façon paëlla
	yaourt sucré local cc (pur Perche)		gouda BIO #	
	brownie individuel	fruit frais BIO #	compote de pommes (réserves)	banane 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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte 3 fromages	<i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i> tomates vinaigrette aux oignons émincés de volaille façon kebab	filet de poulet sauce indienne	daube de bœuf VBF	melon
trio de légumes BIO	frites et ketchup	petits pois CE2	haricots verts BIO (ail et persil)	tortelloni au saumon sauce crème ciboulette
petit fromage frais sucré	yaourt parfum vanille BIO	carré de l'est	yaourt arôme	
fruit frais		crème dessert BIO	madeleine locale cc	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



semaine du au 2026

VENDEDI

pdt = pomme de terre



semaine du au 2026

VENDEDI

pdt = pomme de terre

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