

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	tarte aux 3 fromages		céleri BIO rémoulade	macédoine
émincés de poulet sauce à l'indienne	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)		tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>pâtée pdt chou vert aux saucisses volaille</i>			semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme		chaource AOP #	bûche au lait de mélange
fruit frais	fruit frais BIO #		spécialité pomme fraise	banane

--	--	--	--	--

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 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	radis beurre		tarte méditerranéenne	salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF	crêpe au fromage (emmental)		jambon* CE2	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron
pommes de terre BIO persillées	batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo		rôti de poulet froid	purée de butternut et de pdt
camembert	petit suisse aux fruits BIO		endives au gratin et penne	fromage à tartiner
fruit frais BIO #	galette bretonne		yaourt sucré	liégeois parfum chocolat
			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 = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

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 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Menu Vaiana</p> <p>salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p>riz BIO</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p><u>fruit frais</u></p>	<p>Menu Ratatouille</p> <p>velouté poireaux pdt</p> <p><u>haché au veau sauce parisienne</u></p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>tourteau fromager</p>		<p>Menu Chicken Run</p> <p>œufs durs BIO sauce cocktail</p> <p>nuggets BIO</p> <p>duo petits pois et maïs</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>	<p>Menu Pumbaa</p> <p>salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, rôti de porc* sauce marrons et pommes</p> <p>duo flageolets et carottes</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</p>

--	--	--	--	--

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---