

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>RENTREE SCOLAIRE</b> <i>carottes râpées</i> <u>émincés de poulet issu de LR</u> <u>sauce façon béarnaise</u> <b>semoule BIO</b> <i>fromage ovale</i> <i>compote de pomme HVE</i> <i>sirop de grenadine</i>	œuf dur et mayonnaise  lasagnes au bœuf VBF  fromage frais sucré  fruit frais		salade écolière (pdt, tomates, cornichon)  boulettes de lentilles corail et patate douce  bâtonnière aux carottes jaunes cantal AOP # fruit frais BIO #	betteraves BIO  <u>cheeseburger</u>  frites yaourt sucré BIO local circuit court fruit frais

--	--	--	--	--

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

<b>Légendes :</b> 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 <b>produit issu agriculture biologique</b>	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 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote		concombres vinaigrette	<b>céleri BIO rémoulade</b>
cordon bleu	haché au saumon sauce florentine		garniture chili sin carne	<b>ailes de poulet issu de LR</b>
<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>	purée de potiron et de pdt		<b>riz BIO</b>	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers		<b>gouda BIO #</b>	<b>pont l'évêque AOP #</b>
moelleux coco local circuit court	<b>crème dessert BIO parfum vanille</b>		banane	fruit frais

--	--	--	--	--

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)	salade pommes de terre (et ciboulette)		tomates vinaigrette	taboulé
sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices	tarte tomate chèvre		<u>émincés de poulet issu de LR au jus</u>	pépites de hoki dorées panées et citron
coquillettes	duo courgettes jaune et verte		flageolets au thym	chou-fleur BIO au gratin
camembert	yaourt arôme		edam BIO #	petit fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	fruit frais		tarte au flan	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

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 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>AUTOMNE</i></p> <p><b>velouté au potiron</b></p> <p><b>haché au veau sauce panais</b></p> <p><i>boulettes végétales BBC</i></p> <p><i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i></p> <p><b>saint nectaire AOP #</b></p> <p><b>raisin</b></p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p><b>sauté de porc* issu LR</b></p> <p><b>sauce paprika</b></p> <p><i>crêpe fromage (emmental)</i></p> <p>lentilles (et oignons)</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p>		<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>colin d'alaska sauce provençale</p> <p><i>garniture provençale végété</i></p> <p><b>riz BIO et ratatouille</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><b>betteraves BIO vinaigrette</b></p> <p><b><u>tarte au saumon</u></b></p> <p>purée d'épinards et de pommes de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais</p>

--	--	--	--	--

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

<p><b>Légendes :</b></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><b>produit issu agriculture biologique</b></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>
--	--	---	---	---