

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre		carottes râpées	velouté légumes verts
pilon de poulet rôti sauce américaine	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise		<u>tortilla (1/2 enfant)</u>	<u>tortellonis au saumon sauce napolitaine</u>
<b>trio de légumes BIO</b>	purée de potiron et de pdt		petits pois CE2	
fromage frais sucré	mimolette		gouda individuel	yaourt sucré
fruit frais	fruit frais		gélifié parfum vanille nappé caramel	<b>fruit frais BIO #</b>

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 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	œufs dur et mayonnaise		salade de lentilles aux épices	salade des champs (carottes et chou-fleur)
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	palets fromagers emmental		sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
<i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>			haricots plats et pdt	
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		edam individuel	<b>semoule BIO et ratatouille</b>
yaourt arôme	petit fromage frais arôme			tomme à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise		<b>fruit frais BIO #</b>	liégeois 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 16 au 20 mars 2026

## LUNDI

salade du boucher\* (pdt,  
cervelas\*, ciboulette)  
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet sauce créole

haricots verts BIO (échalote  
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2  
(Perche)

fruit frais

## MARDI

*MENU Irlande Saint Patrick*

salade verte vinaigrette à la  
menthe

*shepherd's pie au bœuf VBF*

*bûche au lait de mélange*

*crème dessert saveur  
pistache*

## MERCREDI

## JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

saucisses \* sauce rougail

saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges  
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

## VENDREDI

salade de pépinettes  
printanière

pavé de colin d'alaska sauce  
crème ciboulette

julienne de légumes (carottes,  
courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda

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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		chou blanc rémoulade	velouté légumes verts
rôti de porc* VPF sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne		garniture provençale végé	poélée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes		semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe		yaourt sucré	saint paulin
mousse chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>		lingot marbré local circuit court	<b>fruit frais</b>

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