

# 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>
trio de légumes BIO	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	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 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>				
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	<b>semoule BIO et ratatouille</b>
yaourt arôme	petit fromage frais arôme		edam individuel	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry</p> <p>émincés de poulet sauce créole</p> <p>haricots verts BIO (échalote et persil)</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>MENU Irlande Saint Patrick</b></p> <p>salade verte vinaigrette à la menthe</p> <p>shepherd's pie au bœuf VBF</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur pistache</p>		<p>betteraves vinaigrette mimosa</p> <p>saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane BIO #</p>	<p>salade de pépinettes printanière</p> <p><u>pavé de colin d'alaska sauce crème ciboulette</u></p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p>gouda</p> <p>éclair parfum chocolat</p>

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	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes		<b>semoule BIO</b>	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	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

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