

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mai 2026

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

| LUNDI                     | MARDI                                 | MERCREDI | JEUDI                      | VENDREDI                              |
|---------------------------|---------------------------------------|----------|----------------------------|---------------------------------------|
| pastèque                  | paupiette au veau sauce façon marengo |          | nuggets de poulet          | taboulé (à la semoule BIO)            |
| lasagnes ricotta épinards | pommes rissolées                      |          | purée de céleri CE2 et pdt | beignets de calamars et citron        |
| edam                      | petit fromage frais arôme             |          | fromage frais sucré        | courgettes à la provençale            |
|                           | fruit frais BIO #                     |          | gaufrette parfum vanille   | yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

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                                         |                                                                                                        |          | OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN |                              |
| <u>carottes et pois chiches à la catalane</u> | cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate<br>cassoulet à la volaille |          | <i>chili con carne au bœuf VBF</i>                 | <u>tarte au saumon</u>       |
| semoule et ratatouille                        |                                                                                                        |          | <i>riz BIO</i>                                     | duo haricots verts et beurre |
| fromage à tartiner                            | coulommiers                                                                                            |          | <i>coque fromagère</i>                             | petit fromage frais          |
|                                               | 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 |                                     |          | REPAS FROID                                | pastèque                               |
| pizza tomate fromage       | émincés de poulet sauce aigre douce |          | rôti de poulet froid et mayonnaise         | <u>pépites de colin pané et citron</u> |
| brocolis (ail et persil)   | purée de courgettes CE2 et pdt      |          | salade froide de coquillettes BIO au curry | julienne de légumes et pdt             |
|                            | bûche au lait de mélange            |          | camembert                                  | yaourt sucré                           |
| fruit frais                | fruit frais BIO #                   |          | cerises                                    |                                        |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

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 | <b>REPAS FROID</b>                 |          |                                             | pâté coupelle de volaille (réserve)     |
| ravioli au bœuf VBF (réserves)      | œufs durs et mayonnaise            |          | rôti de porc* froid<br>rôti de poulet froid | cubes de colin d'Alaska sauce andalouse |
| petit fromage frais arôme           | taboulé                            |          | lentilles CE2 (et carottes)                 | <b>riz BIO façon paëlla</b>             |
|                                     | yaourt sucré local cc (pur Perche) |          | mimolette individuelle                      |                                         |
|                                     | brownie individuel                 |          | compote de pommes (réserves)                | <b>banane 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 29 juin au 03 juillet 2026

## LUNDI

tarte 3 fromages

trio de légumes BIO

petit fromage frais sucré

fruit frais

## MARDI

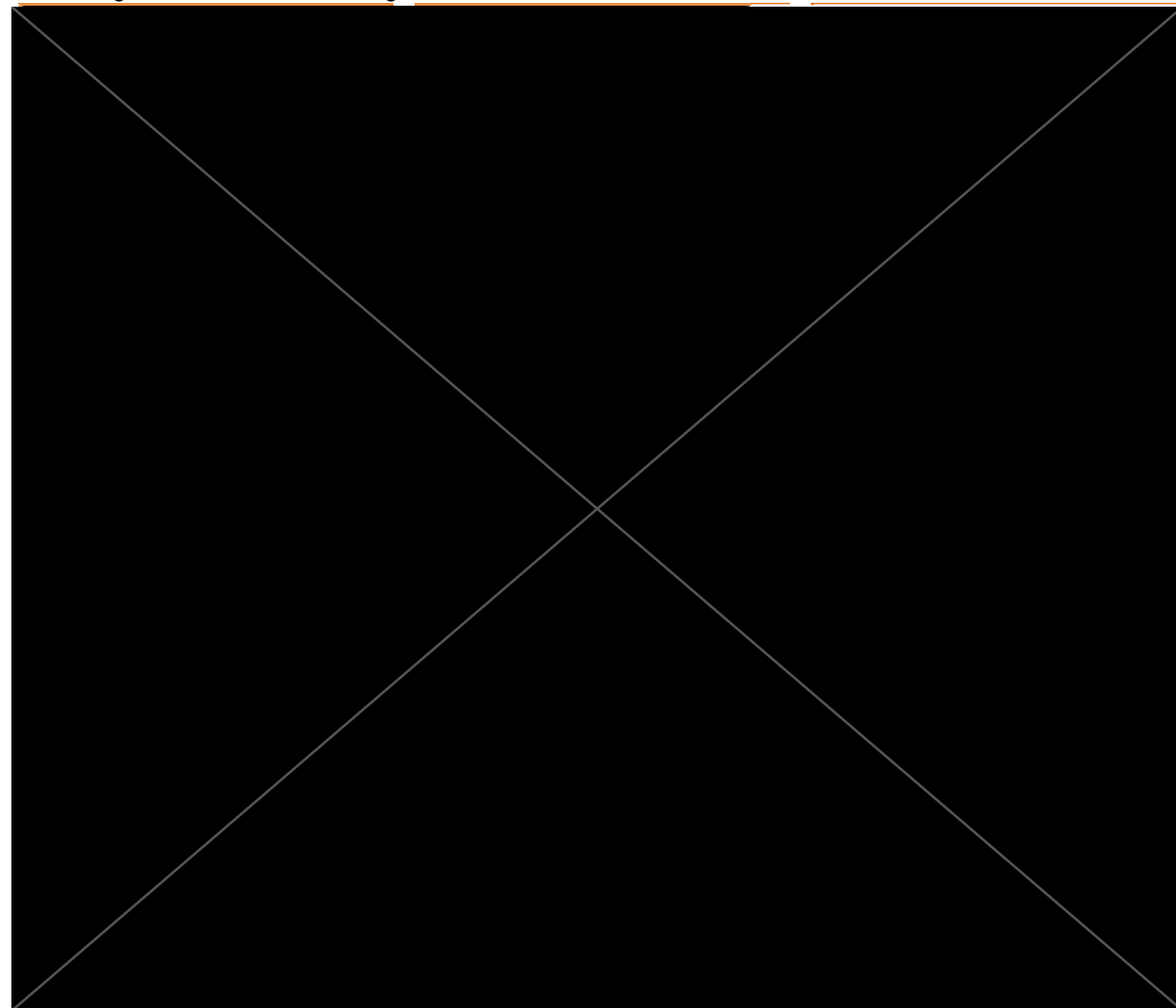
*REPAS DE FIN D'ANNEE*

*tomates vinaigrette aux  
oignons*

*émincés de volaille façon  
kebab*

*frites et ketchup*

*pastèque*



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

### Légendes :

VPF = 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