

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
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
tranches brioche x2	fromage à tartiner sirop de grenadine		adeleine caramel beurre salé local circuit cou	pâte à tartiner ananas au sirop
lait nature			petit fromage frais sucré	

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
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
pain de mie confiture prune	fromage tranchette fruit frais		céréales lait nature	beurre et miel fruit frais

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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Vaiana salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert) cubes de colin d'Alaska sauce curry coco riz BIO yaourt BIO parfum vanille ananas frais BIO #	Menu Ratatouille velouté poireaux pdt omelette BIO à la ciboulette blé doré et ratatouille emmental tourteau fromager		Menu Chicken Run œufs durs BIO sauce cocktail nuggets BIO duo petits pois et maïs crème anglaise œuf à la neige	Menu Pumbaa salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, rôti de porc* sauce marrons et pommes duo flageolets et carottes fromage ovale crème dessert couleur verdâtre
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
rocher coco local circuit court petit fromage frais arôme	barre chocolat lait fruit frais		pain de mie fromage à tartiner	cake aux écorces d'orange à la coupe local circuit court fromage frais nature miel

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	