

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE <i>carottes râpées</i> <i>émincés de poulet sauce façon béarnaise</i> semoule BIO <i>fromage ovale</i> <i>compote de pomme HVE</i> <i>sirop de grenadine</i> goûters : pâte à tartiner fruit frais	œuf dur et mayonnaise lasagnes au bœuf VBF fromage frais sucré fruit frais goûters : fromage tranchette jus de pomme		salade écolière (pdt, tomates, cornichon) boulettes de lentilles corail et patate douce bâtonnière aux carottes jaunes cantal AOP # fruit frais BIO # goûters : tranches brioches x2 confiture fraise	betteraves BIO moules à la crème frites yaourt sucré BIO local circuit court fruit frais goûters : pain de mie barre chocolat lait

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 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote		concombres vinaigrette	céleri BIO rémoulade
cordon bleu	haché au saumon sauce florentine		garniture chili sin carne	ailes de poulet issu de LR
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt		riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
petit fromage frais arôme	coulommiers		gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille		banane	fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
confiture abricot fruit frais	beurre et miel fruit frais		barres choco noir x2 spécialité pomme fraise	madeleine produit laitier 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 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc) sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices coquillettes camembert liégeois parfum chocolat	salade pommes de terre (et ciboulette) tarte tomate chèvre duo courgettes jaune et verte yaourt arôme fruit frais		tomates vinaigrette filet de poulet au jus flageolets au thym edam BIO # tarte au flan	taboulé pépites de hoki dorées panées et citron chou-fleur BIO au gratin petit fromage frais sucré fruit frais BIO #
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
carré fraise fruit frais	confiture prune gélifié chocolat		céréales lait nature	croissant spécialité pomme poire

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 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>AUTOMNE</i> velouté au potiron haché au veau sauce panais <i>trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i> saint nectaire AOP # raisin	carottes râpées à l'orange sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>sauté de dinde sauce paprika</i> lentilles (et oignons) fromage à tartiner BIO # éclair parfum chocolat		roulade de volaille et cornichon colin d'alaska sauce provençale riz BIO et ratatouille fromage frais sucré fruit frais BIO #	betteraves BIO vinaigrette omelette BIO et emmental râpé purée d'épinards et de pommes de terre velouté aux fruits mixés fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
barre chocolat lait yaourt sucré	carré pomme petit fromage frais arôme		pain au lait confiture fraise	pâte à tartiner spécialité pomme abricot

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	