

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 septembre 2025

semaine au 01 au 03 septembre 2023				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
RENTREE SCOLAIRE	œuf dur et mayonnaise	pastèque	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	betteraves BIO
émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	lasagnes au bœuf VBF	poélée de colin doré au beurre	boulettes de lentilles corail et patate douce	moules à la crème
semoule BIO		épinards sauce blanche et blé doré	bâtonnière aux carottes jaunes	frites
<u>fromage BIO</u>	suisse BIO		cantal AOP#	
compote de pomme HVE		mousse chocolat au lait	fruit frais BIO#	fruit frais
sirop de grenadine		mousse chocolar ad lari	fruit fruis bio m	Truit It dis
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<u>Légendes :</u>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

produit issu agriculture biologique

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge



pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 septembre 2025

semaine au 00 au 12 septembre 2023				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote		concombres vinaigrette	
nuggets de poulet BIO	haché au saumon sauce florentine	rôti de bœuf VBF et ketchup	garniture chili sin carne	ailes de poulet issu de LR
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	beignets de chou-fleur	riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
		fromage frais arôme	gouda BIO #	pont l'évêque AOP#
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais	banane	fruit frais
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<u>Légendes</u> :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

produit issu agriculture biologique

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

comaina du 15 au 10 contambre 2025

semaine du 15 au 19 septembre 2025					
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)	salade pommes de terre (et ciboulette)			taboulé	
sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices	tarte aux légumes du soleil BIO	merguez sauce orientale	filet de poulet au jus	pépites de hoki dorées panées et citron	
coquillettes	duo courgettes jaune et verte	légumes tajine et pdt	flageolets au thym	chou-fleur BIO au gratin	
	yaourt arôme	saint paulin individuel	edam BIO #	suisse BIO	
liégeois parfum chocolat	fruit frais	ananas frais	tarte au flan		
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements					
<u>Légendes :</u>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	

<u>Légendes :</u>	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

comaina du 22 au 26 contambre 2025

semaine au 22 au 26 septembre 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AUTOMNE	carottes râpées à l'orange		roulade de volaille et cornichon	betteraves BIO vinaigrette
haché au veau sauce panais	sauté de porc* issu LR sauce paprika sauté de dinde sauce paprika	pilon de poulet rôti	colin d'alaska sauce provençale	omelette et emmental râpé
trio de légumes d'automne (carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)	lentilles (et oignons)	haricots plats (ail et persil)	riz BIO et ratatouille	purée d'épinards et de pommes de terre
saint nectaire AOP#		gouda à la coupe		velouté aux fruits mixés
raisin	éclair parfum chocolat	cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO #	fruit frais
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<u>Légendes :</u>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

pdt = pomme de terre

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc LR = issu de Label Rouge

produit issu agriculture biologique