

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-----------------------------------|---|---------------------------------|-------------------------------------|
| velouté légumes BIO | œufs dur et mayonnaise | concombres aux olives | sauté de bœuf VBF sauce goulash | haché au saumon sauce citron |
| <u>rôti de porc* issu de LR et saucisses strasbourg*</u> | palets fromagers emmental | riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab | haricots plats et pdt | semoule BIO et ratatouille |
| rôti de poulet et saucisse volaille | chou-fleur CE2 sauce blanche | | edam individuel | tomme à la coupe |
| pdt et chou choucroute | suisse aux fruits BIO | spécialité pomme abricot | fruit frais BIO # | liégeois BIO parfum chocolat |
| yaourt arôme | biscuit gaillardise saveur fraise | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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 |
|---|---|---|--|--|
| salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry | MENU Irlande Saint Patrick salade verte vinaigrette à la menthe | velouté poireaux et pdt cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse | saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail | salade de pépinettes printanière |
| émincés de poulet issu de LR sauce créole | shepherd's pie au bœuf VBF | beignets de légumes | riz et haricots rouges (séparés) | <u>falafels BIO et sauce blanche froide ciboulette</u> |
| haricots verts BIO (échalote et persil) | crème dessert saveur pistache | fruit frais | <u>fromage à tartiner BIO</u> | julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur) |
| yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) | | | banane BIO # | gouda BIO # |
| | | | | éclair 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 23 au 27 mars 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--------------------------------------|-------------------------------|
| rôti de porc* issu de LR sauce robert | pâté de foie* et cornichon pâté de volaille et cornichon <u>émincés de poulet issu de LR</u> <u>sauce à l'indienne</u> | salade arlequin (tomate, maïs, petits pois) | chou blanc rémoulade | poêlée de hoki doré au beurre |
| rôti de poulet sauce robert | lentilles CE2 aux carottes | cheeseburger VBF | garniture provençale végé | épinards sauce blanche et riz |
| brocolis persillés et pdt | fruit frais BIO # | frites et ketchup | semoule BIO | fromage croc lait BIO # |
| camembert | | petit fromage frais arôme | yaourt BIO sucré local circuit court | fruit frais |
| mousse chocolat | | | lingot marbré local circuit court | |
| | | | | |
| | | | | |

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