

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés				
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	palets fromagers emmental		sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
<i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>				
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	semoule et ratatouille
yaourt arôme	petit fromage frais arôme		edam individuel	tomme à la coupe
	biscuit gaillardise saveur fraise		fruit frais	liégeois 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 16 au 20 mars 2026

LUNDI

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet sauce créole

haricots verts (échalote et
persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

*salade verte vinaigrette à la
menthe*

shepherd's pie au bœuf VBF

*crème dessert saveur
pistache*

MERCREDI

JEUDI

saucisses * sauce rougail
saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane

VENDREDI

pavé de colin d'alaska sauce
crème ciboulette

julienne de légumes (carottes,
courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda

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

rôti de porc* VPF sauce robert
rôti de poulet sauce robert

brocolis persillés et pdt

camembert

mousse chocolat

MARDI

pâté de foie* et cornichon
pâté de volaille et cornichon

émincés de poulet sauce à l'indienne

lentilles CE2 aux carottes

fruit frais

MERCREDI

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

semoule

yaourt sucré

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

semoule

yaourt sucré

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

semoule

yaourt sucré

VENDREDI

poélée de hoki doré au beurre

épinards sauce blanche et riz

saint paulin

fruit frais

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