

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

| LUNDI                                     | MARDI                                      | MERCREDI | JEUDI                                                               | VENDREDI                 |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| salade écolière (pdt, tomates, cornichon) |                                            |          |                                                                     |                          |
| paupiette au veau sauce façon marengo     |                                            |          |                                                                     |                          |
| haricots verts CE2 (ail et persil)        | tortelloni au saumon sauce crème de citron |          | garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) | garniture coucous végété |
| yaourt sucré BIO local circuit court      | croc lait BIO                              |          | riz BIO                                                             | semoule                  |
|                                           | compote de pomme HVE                       |          | petit fromage frais arôme                                           | bûche au lait de mélange |
|                                           |                                            |          | fruit frais                                                         | fruit frais BIO #        |

*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 05 au 09 octobre 2026

| LUNDI                                            | MARDI                             | MERCREDI | JEUDI                                 | VENDREDI                               |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------|----------|---------------------------------------|----------------------------------------|
|                                                  | betteraves vinaigrette            |          |                                       | chou blanc rémoulade                   |
| émincés de poulet issu de LR<br>sauce dijonnaise | crêpe au fromage                  |          | <u>rôti de poulet froid</u>           | hoki pané et citron                    |
| trio de légumes BIO                              | purée de topinambour et de<br>pdt |          | pommes de terre persillées            | semoule et ratatouille                 |
| camembert                                        |                                   |          | yaourt arôme local cc (Pur<br>Perche) |                                        |
| lingot marbré local cc                           | fruit frais                       |          | fruit frais BIO #                     | crème dessert BIO chocolat<br>local cc |

*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