

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI

taboulé
pilon de poulet rôti sauce américaine

trio de légumes BIO

fromage frais sucré

MARDI

palets fromagers chèvre
rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise

purée de potiron et de pdt

fruit frais

MERCREDI

pizza royale*
pizza fromage (emmental)
duo de courgettes jaune et verte persillées
petit fromage frais arôme
madeleine caramel beurre salé local circuit court

BIO = produit issu agriculture biologique

JEUDI

carottes râpées
colin d'Alaska pané et citron

petits pois CE2

gélifié parfum vanille nappé caramel

VENDREDI

mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)

yaourt BIO parfum vanille

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

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

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

haricots verts BIO (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

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d' Alaska sauce
crémeuse

beignets de légumes

fruit frais

JEUDI

saucisses * sauce rougail
saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

VENDREDI

falafels et sauce blanche
froide ciboulette

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

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

rôti de porc* issu de LR
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 BIO #

MERCREDI

salade arlequin (tomate, maïs,
petits pois)

cheeseburger VBF

frites et ketchup

petit fromage frais arôme

BIO = produit issu agriculture biologique

JEUDI

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

semoule BIO

yaourt BIO sucré local
circuit court

VENDREDI

poêlée de hoki doré au beurre

épinards sauce blanche et riz

fromage croc lait BIO #

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