

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thaï	<u>carottes râpées BIO</u> <u>vinaigrette au citron vert</u>			<u>taboulé à la semoule BIO</u>
	rôti de porc* issu de LR sauce charcutière		haché au cabillaud	paupiette au veau sauce aux olives vertes
	<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>			
<u>courgettes BIO et pdt BIO</u> <u>persillées</u>	lentilles CE2 (et carottes)		épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
petit fromage frais sucré			camembert	<u>yaourt BIO parfum vanille</u>
<u>fruit frais BIO #</u>	biscuit moelleux chocolat local cc		<u>purée de pommes BIO #</u>	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = 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 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO			RACLETTE	salade de maïs (et tomates)
cordon bleu	<u>omelette BIO et emmental</u> <u>râpé</u>		jambon CEC* et cornichon <i>rôti de poulet et cornichon</i>	cubes de colin d'Alaska sauce citron
choux de Bruxelles et pdt	haricots verts CE2 et pdt		pommes de terre rondes	riz BIO
	<u>suisse aux fruits BIO</u>		fromage à raclette	
<u>fruit frais BIO #</u>	<u>banane BIO #</u>		purée de pomme BIO	liégeois parfum vanille

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 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO		REPAS DE NOËL	
ailes de poulet issu de LR	colin d' Alaska pané			
trio de légumes BIO et pdt BIO	<u>semoule BIO et ratatouille</u>			<u>tortelloni tomate mozzarella</u> <u>BIO</u>
emmental				<u>yaourt parfum vanille BIO #</u>
<u>fruit frais BIO #</u>	gélifié 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 2

pdt = pomme de terre