

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

| LUNDI                                           | MARDI                     | MERCREDI                      | JEUDI                                     | VENDREDI                                            |
|-------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| salade de pépinettes fraîcheur                  | tarte aux 3 fromages      | tomates vinaigrette           | <b>céleri BIO rémoulade</b>               | macédoine                                           |
| émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne | <u>potée végétarienne</u> | rôti de bœuf VBF et cornichon | tortelloni au saumon sauce crème estragon | <u>boulettes au mouton</u><br><u>sauce couscous</u> |
| haricots verts CE2 (ail et persil)              | fromage frais arôme       | beignets de brocolis          | chaource AOP #                            | <b>semoule BIO</b>                                  |
| <b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>     | <b>fruit frais BIO #</b>  | fromage ovale                 | spécialité pomme fraise                   | bûche au lait de mélange                            |
| fruit frais                                     |                           | crème dessert parfum vanille  |                                           | banane                                              |

*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

**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 06 au 10 octobre 2025

| LUNDI                          | MARDI                                                     | MERCREDI                              | JEUDI                       | VENDREDI                                               |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------|
| velouté de légumes BIO         | radis beurre                                              | betteraves vinaigrette                | tarte méditerranéenne       | salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame) |
| daube de bœuf VBF              | crêpe au fromage (emmental)                               | paupiette au veau sauce façon marengo | <u>rôti de poulet froid</u> | pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron          |
| pommes de terre BIO persillées | batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo | blé doré                              | endives au gratin et penne  | purée de butternut et de pdt                           |
| camembert                      | petit suisse aux fruits BIO                               | mimolette                             | yaourt sucré                | fromage à tartiner                                     |
| fruit frais BIO #              | galette bretonne                                          | fruit frais                           | 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

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 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

| LUNDI                                                                                                                                                                                                                                                     | MARDI                                                                                                                                                       | MERCREDI                                                                                                                                                                   | JEUDI                                                                                                                                                                   | VENDREDI                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Menu Vaiana</p> <p>salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p><b>ananas frais BIO #</b></p> | <p>Menu Ratatouille</p> <p>velouté poireaux pdt</p> <p>omelette à la ciboulette</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>tourteau fromager</p> | <p>Menu Belle et Clochard</p> <p>tomates mozarella</p> <p>boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise</p> <p>spaghetti</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>raisin blanc</p> | <p>Menu Chicken Run</p> <p><b>œufs durs BIO sauce cocktail</b></p> <p><b>nuggets BIO</b></p> <p>duo petits pois et maïs</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p> | <p>Menu Zazu</p> <p><u>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</u></p> <p><u>rôti de poulet sauce marrons et pommes</u></p> <p>duo flageolets et carottes</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</p> |

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

**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