

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage	chou blanc et concombre vinaigrette au fromage blanc	rillettes au thon	RACLETTE	salade arlequin (maïs, petits pois, tomates)
tarte méditerranéenne	chili con carne de bœuf VBF	filet de poulet sauce mandarine	<i>velouté de légumes BIO</i>	colin d'Alaska pané et citron
courgettes BIO persillées	riz BIO	haricots verts (échalotes) et mezza penne	<i>jambon CE2* et cornichon</i>	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	petit suisse aux fruits BIO	mimolette	<i>fromage à raclette</i>	fromage ovale
fruit frais	fruit frais	donuts	<i>banane</i>	purée de pomme 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

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 08 au 12 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées au citron	taboulé	laitue iceberg	roulade de volaille et cornichon
nuggets de poulet et ketchup	garniture catalane végétale (pois chiches, tomates, oignon)	rôti de porc* sauce romarin	colin d'Alaska sauce basquaise	sauté de bœuf VBF jus façon pot au feu
choux de Bruxelles et pdt	riz	lentilles CE2	purée de pommes de terre BIO	légumes pot au feu (navet, carottes, poireau, pdt)
edam BIO	pont l'évêque AOP #	fromage frais sucré	yaourt arôme	fromage à tartiner BIO
liégeois parfum chocolat	fruit frais BIO #	fruit frais	fruit frais	tarte grillée abricots

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 15 au 19 décembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	betteraves mimosa	crêpe emmental	REPAS DE NOËL	achard de légumes (carottes et chou blanc)
rôti de poulet sauce charcutière	boulettes de blé façon thaï	rôti de bœuf VBF et ketchup		pépites de hoki doré panées et citron
brocolis BIO et pdt BIO persillés	semoule et ratatouille	purée de butternut et de pdt		petits pois CE2
yaourt BIO sucré local circuit court	cantal AOP #	petit fromage frais sucré		gouda BIO
fruit frais	fruit frais BIO #	fruit frais		crème dessert 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

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