

FORGES-LES-BAINS

Menus scolaire

Menus maternelle page 2 à 5

Menue élémentaire page 6 à 9

FORGES LES BAINS

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes au bœuf VBF sauce colombo	carottes râpées vinaigrette au citron vert			taboulé à la semoule BIO
	rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	duo tex mex (merguez douce et ailes de poulet issu LR)	haché au cabillaud	beignets de calamars
courgettes BIO et pdt BIO persillées	lentilles CE2 (et carottes)	pommes campagnardes et ketchup	épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
petit fromage frais arôme		fromage à tartiner	camembert	yaourt sucré
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc	fruit frais	purée de pommes BIO #	
goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	goûters : biscuit lait nature	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir produit laitier frais	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : croissant barre chocolat lait

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
 # = Aide UE à destination des écoles
 * = Plat contenant du porc
 LR = issu de Label Rouge
 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

FORGES LES BAINS

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce basquaise	cordons bleus	FERIE		betteraves vinaigrette
pommes de terre façon sarladaise	haricots verts CE2		rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise	lasagnes au bœuf VBF
tomme à la coupe	petit fromage frais arôme		duo carottes et brocolis persillés et pdt	
fruit frais BIO #	fruit frais		yaourt sucré local cc (Pur Perche)	banane
goûters : tranches brioche x2 produit laitier frais	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multivitamines	goûters :	goûters : biscuit lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner compote de poire

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
 # = Aide UE à destination des écoles
 * = Plat contenant du porc
 LR = issu de Label Rouge
 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

semaine du 16 au 20 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées	salade de pépinettes	jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons) (recette de Louisiane) <i>jambalaya aux émincés de volaille</i>	nuggets de poulet BIO
boulettes au mouton jus couscous	poêlée de hoki doré au beurre	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup		épinards au gratin et pdt
semoule BIO et légumes couscous	julienne de légumes	beignets de salsifis	chaource AOP #	fromage à tartiner
	yaourt sucré	mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #	compote de pommes HVE
fruit frais				
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : pain de mie fromage tranchette	goûters : pain au lait fruit frais	goûters : marbré produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais

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
 # = Aide UE à destination des écoles
 * = Plat contenant du porc
 LR = issu de Label Rouge
 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

semaine du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles	velouté légumes variés	ravioli au bœuf VBF	céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches	purée de pommes de terre	pizza royale* <i>pizza fromage</i>	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	colin d'Alaska sauce ar mor icaine
trio de légumes BIO	fromage frais sucré	haricots verts (ail et persil)	fruit frais BIO #	riz et ratatouille
fruit frais	tarte aux pommes	petit fromage frais arôme		gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : madeleine nature locale cc yaourt sucré	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : tranches brioche x2 fruit frais

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
 # = Aide UE à destination des écoles
 * = Plat contenant du porc
 LR = issu de Label Rouge
 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 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes au bœuf VBF sauce colombo	carottes râpées vinaigrette au citron vert			taboulé à la semoule BIO
	rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	duo tex mex (merguez douce et ailes de poulet issu LR)	haché au cabillaud	beignets de calamars
courgettes BIO et pdt BIO persillées	lentilles CE2 (et carottes)	pommes campagnardes et ketchup	épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
petit fromage frais arôme		fromage à tartiner	camembert	yaourt sucré
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc	fruit frais	purée de pommes BIO #	
goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	goûters : biscuit lait nature	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir produit laitier frais	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : croissant barre chocolat lait

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
 # = Aide UE à destination des écoles
 * = Plat contenant du porc
 LR = issu de Label Rouge
 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				salade de maïs (et tomates)
cordon bleu	omelette et emmental râpé	sauté de bœuf VBF RAV sauce façon marenco	jambon CEC* et cornichon	cubes de colin d'Alaska sauce citron
	haricots verts CE2 et pdt	poêlée de légumes et farfalles	rôti de poulet et cornichon	
pommes campagnardes	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	pommes de terre rondes	riz BIO
fruit frais	banane	grillé pommes	fromage à raclette	liégeois parfum vanille
goûters : cake local cc à la coupe compote de pomme HVE	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	goûters : pain de mie confiture	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain au lait fruit frais

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
 # = Aide UE à destination des écoles
 * = Plat contenant du porc
 LR = issu de Label Rouge
 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

semaine du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup		tortelloni au saumon
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		yaourt sucré local cc (Pur Perche)
emmental				fruit frais BIO #
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais		
goûters : biscuit produit laitier frais	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : croissant petit fromage frais arôme
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	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

FORGES LES BAINS

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	œuf dur et mayonnaise	batonnets mozzarella	velouté de légumes BIO	salade verte vinaigrette aux oignons
émincés de volaille à l'orientale	daube de bœuf VBF BIO	potée (chipolatas grillées*, lentilles, carottes)	pépites de colin d'Alaska aux céréales et citron	tortelloni au saumon
pommes de terre persillées	semoule et courgettes	potée (saucisses de volaille, lentilles)	chou-fleur (et pommes de terre rondes) au gratin	fromage frais sucré
carré de l'est	saint nectaire AOP #	yaourt arôme	suisse aux fruit BIO	fruit frais
crème dessert parfum vanille BIO local cc	fruit frais	ananas frais	cake aux pépites chocolat local cc à la coupe	fruit frais
goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : pain de mie confiture	goûters : croissant petit fromage frais sucré	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters : biscuit compote de pomme HVE
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

FORGES LES BAINS

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO	taboulé		concombres vinaigrette	betteraves vinaigrette
paupiette au veau sauce basquaise	cordon bleu	FERIE	rôti de porc* issu de LR sauce lyonnaise rôti de poulet sauce lyonnaise	lasagnes au bœuf VBF
pommes de terre façon sarladaise	haricots verts CE2		duo carottes et brocolis persillés et pdt	
tomme à la coupe	petit fromage frais arôme		yaourt sucré local cc (Pur Perche)	edam BIO #
fruit frais BIO #	fruit frais		tarte pomme rhubarbe	banane
goûters : tranches brioche x2 produit laitier frais	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	goûters :	goûters : biscuit lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner compote de poire
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 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées	salade de pépinettes	œufs durs et mayonnaise	salade verte
boulettes au mouton jus couscous	poêlée de hoki doré au beurre	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	jambalaya* (saucisses rondelles*, riz, poivrons, oignons) (recette de Louisiane) jambalaya aux émincés de volaille	nuggets de poulet BIO
semoule BIO et légumes couscous	julienne de légumes	beignets de salsifis	chaource AOP #	épinards au gratin et pdt
fromage frais sucré	yaourt sucré	camembert	fruit frais BIO #	fromage à tartiner
fruit frais	cookies local cc	mousse chocolat au lait		compote de pommes HVE
goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : pain de mie fromage tranquette	goûters : pain au lait fruit frais	goûters : mar br é produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	SUEDE velouté légumes variés	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches	köttbullar (boulettes au bœuf VBF) sauce crème d'ailles	pizza royale* pizza fromage	ravioli au bœuf VBF	colin d'Alaska sauce ar mor icaine
trio de légumes BIO	purée de pommes de terre	haricots verts (ail et persil)	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	riz et ratatouille
edam individuel	fromage frais sucré	petit fromage frais arôme	fruit frais BIO #	gouda BIO
fruit frais	tarte aux pommes	fruit frais		gélifié parfum vanille nappé caramel
goûters : madeleine nature locale cc yaourt sucré	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : tranches brioche x2 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

semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade texane (maïs, tomates, haricots rouges)	carottes râpées vinaigrette au citron vert	laitue iceberg	velouté potiron	taboulé à la semoule BIO
boulettes au bœuf VBF sauce colombo	rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	duo tex mex (merguez douce et ailes de poulet issu LR)	haché au cabillaud	beignets de calamars
courgettes BIO et pdt BIO persillées	lentilles CE2 (et carottes)	pommes campagnardes et ketchup	épinards au gratin et pépinettes	bâtonnière aux haricots plats
petit fromage frais arôme	edam BIO #	fromage à tartiner	camembert	yaourt sucré
fruit frais	biscuit moelleux chocolat local cc	fruit frais	purée de pommes BIO #	fruit frais
goûters : baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	goûters : biscuit lait nature	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir produit laitier frais	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : croissant barre chocolat lait
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	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

semaine du 07 au 11 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	concombres vinaigrette	œufs durs mayonnaise	salade verte vinaigrette à l'estragon	salade de maïs (et tomates)
cordon bleu	omelette et emmental râpé	sauté de bœuf VBF RAV sauce façon marenco	jambon CEC* et cornichon <i>rôti de poulet et cornichon</i>	cubes de colin d'Alaska sauce citron
pommes campagnardes	haricots verts CE2 et pdt	poêlée de légumes et farfalles	pommes de terre rondes	riz BIO
yaourt BIO parfum vanille #	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fromage à raclette	mimolette
fruit frais	banane	grillé pommes	purée de pomme BIO	liégeois parfum vanille
goûters : cake local cc à la coupe compote de pomme HVE	goûters : baguette fromage à tartiner nectar multifruits	goûters : pain de mie confiture	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain au lait fruit frais
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	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

semaine du 14 au 18 décembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>salade de lentilles</u>	carottes râpées BIO	crêpe au fromage	REPAS DE NOËL	<u>potage</u>
ailes de poulet issu de LR	colin d'Alaska pané	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup		tortelloni au saumon
trio de légumes BIO et pdt BIO	semoule et ratatouille	purée de courgettes et de pdt		yaourt sucré local cc (Pur Perche)
emmental	<u>fromage à tartiner BIO #</u>	yaourt arôme		fruit frais BIO #
fruit frais	gélifié parfum vanille	fruit frais		
goûters : biscuit produit laitier frais	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : croissant petit fromage frais arôme
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