

FORGES-LES-BAINS

Menus scolaire

Menus école maternelle page 2 à 17

Menus école élémentaire ... page 18 à 33

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>gélifié parfum vanille</p>	<p>REPAS USA</p> <p>ails de poulet issu de LR et ketchup</p> <p>pommes campagnardes</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>brownie individuel</p>	<p>POISSONS D'AVRIL</p> <p>rillettes au thon</p> <p>colin d'Alaska pané</p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p> <p>fruit frais</p>	<p>jambon* CEC</p> <p>rôti de poulet froid</p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>petits pois CE2 et carottes</p> <p>banane</p>
<p>goûters :</p> <p>cake au chocolat à la coupe local cc</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fromage blanc arôme</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>produit laitier frais</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
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 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>émincés de poulet issu de LR sauce caramel</p> <p>semoule BIO et carottes BIO persillées</p> <p>yaourt aux fruits mixés</p> <p>cake individuel local et cc</p> <p>œuf en chocolat</p>	<p>taboulé</p> <p>daube de bœuf VBF RAV</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>ananas frais</p>	<p>ravioli au bœuf VBF</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>hoki beaufilet doré au beurre</p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>crème dessert BIO parfum chocolat locale cc</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>brioche tranches x2</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>pain au chocolat</p> <p>fruit frais</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
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 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
		yaourt arôme	crème anglaise	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane		gâteau chocolat	fraises (et sucre)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette compote	biscuit lait nature	baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange

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 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli au bœuf VBF</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>steak haché de bœuf VBF RAV sauce au bleu</p> <p>brocolis au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p>pizza fromage (emmental)</p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>colin d'Alaska sauce dieppoise</p> <p>semoule BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>tarte citron</p>
<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p>	<p>goûters :</p> <p>cake à la coupe local cc</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>spécialité pomme poire</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</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
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 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes au boeuf sauce marocaine</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF RAV sauce au thym</p> <p>purée de pdt BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>garniture carbonara* <i>garniture carbonara à la volaille</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>ails de poulet rôti issu de LR</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuit lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette spécialité pomme coing</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

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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	FERIE
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais arôme	beignets de chou-fleur	yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE		clafoutis	ananas frais	
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant spécialité pomme banane	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie confiture	

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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise	axoa de bœuf haché VBF RAV	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>		
<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>				
duo carottes et pdt	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
yaourt sucré	fruit frais BIO #	fromage frais arôme		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
marbré à la coupe produit laitier frais	baguette barre chocolat lait jus de pommes	baguette fromage tranchette 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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	laitue iceberg	tomates vinaigrette		
nuggets de poulet BIO et ketchup	brandade de poisson blanc	ailes de poulet issu de LR	ravioli au bœuf VBF	daube de bœuf VBF RAV
bâtonnière de légumes et pdt		haricots verts (ail et persil)		pommes rissolées
petit fromage frais sucré		suisse aux fruits BIO	yaourt arôme local cc CE2 (Perche)	cantal AOP #
fruit frais BIO #	spécialité pomme fraise		cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2	baguette beurre et barre choco noir fruit frais	pain de mie fromage à tartiner	marbré lait nature	baguette pâte à tartiner 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	moussaka au bœuf VBF	émincés de poulet sauce crème de curry	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)
	rôti de porc* issu de LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>			cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	semoule	beignets de brocolis
	crème dessert parfum chocolat	crème anglaise	saint nectaire AOP #	yaourt arôme
		gâteau chocolat	fruit frais BIO #	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait fruit frais	madeleine locale cc fromage frais sucré	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>croc lait BIO #</p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>sauté de porc* sauce dijonnaise</p> <p><i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CE2</p> <p>fruit frais</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>biscuit parfum vanille</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuit lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner spécialité pomme poire</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

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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		batonnets mozzarella	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small>	
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</i>	rôti de poulet froid et ketchup	chili con carne au bœuf VBF RAV	tarte au saumon
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	riz BIO	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers		coque fromagère	suisse aux fruits BIO
	fruit frais BIO #	fruit frais	beignet	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	madeleine produit laitier frais	baguette fromage tranchette compote pomme HVE	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	brioche tranches x2 lait nature

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange		salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID	pastèque
cordon bleu de volaille	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	sauté de bœuf VBF RAV sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	rôti de poulet froid et mayonnaise	julienne de légumes et pdt
	bûche au lait de mélange		salade froide de coquillettes BIO au curry	yaourt sucré
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	camembert	
			cerises	
goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes	goûters : pain de mie confiture	goûters : céréales lait nature	goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré	goûters : baguette fromage 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 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	<i>REPAS FROID</i>	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage		pâté coupelle de volaille (réserve)
ravioli au bœuf VBF (réserves)	<i>œufs durs et mayonnaise</i>	<i>ailes de poulet issu de LR</i>	<i>rôti de porc* issu de LR froid</i>	<i>cubes de colin d'Alaska sauce andalouse</i>
<i>suisse aux fruits BIO</i>	<i>taboulé</i>	courgettes provençales	<i>rôti de poulet froid</i>	riz BIO façon paëlla
	<i>yaourt sucré local cc (pur Perche)</i>	fruit frais	cantal AOP #	banane
<i>brownie individuel</i>			compote de pommes (réserves)	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2 spécialité pomme banane	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette pâte à tartiner jus d'orange	marbré fruit frais	baguette gelée de fruit produit laitier 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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
beignets de calamars	<i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i> tomates vinaigrette aux oignons	émincés de poulet issu de LR sauce indienne	daube de bœuf VBF RAV	melon
trio de légumes BIO	pommes campagnardes et ketchup	petits pois CE2	haricots verts et beurre (mezze penne)	tortelloni au saumon sauce crème ciboulette
petit fromage frais sucré	yaourt parfum vanille BIO	carré de l'est	yaourt arôme	
fruit frais		gélifié parfum vanille nappé caramel	madeleine locale cc	purée de pommes BIO
goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes	goûters : baguette fromage tranchette sirop de grenadine	goûters : pain au lait fruit frais	goûters : biscuit lait nature	goûters : biscuit individuel ourson guimauve

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 au 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBFB = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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 au 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de lentilles aux épices</u></p> <p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>gélifié parfum vanille</p>	<p>REPAS USA</p> <p><u>coleslaw (carottes et chou blanc)</u></p> <p>ails de poulet issu de LR et ketchup</p> <p>pommes campagnardes</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>brownie individuel</p>	<p>POISSONS D'AVRIL</p> <p>rillettes au thon</p> <p>colin d'Alaska pané</p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p> <p><u>carré de l'est</u></p> <p>fruit frais</p>	<p><u>batonnets mozzarella</u></p> <p>jambon* CEC</p> <p>rôti de poulet froid</p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>petits pois CE2 et carottes</p> <p><u>gouda BIO #</u></p> <p>banane</p>
<p>goûters :</p> <p>cake au chocolat à la coupe local cc</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fromage blanc arôme</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>produit laitier frais</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
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 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<u>betteraves BIO au vinaigre de framboise</u>	taboulé	<u>salade de maïs (et tomate)</u>	carottes râpées au citron
	émincés de poulet issu de LR sauce caramel	daube de bœuf VBF RAV	ravioli au bœuf VBF	hoki beaufilet doré au beurre
	semoule BIO et carottes BIO persillées	chou-fleur CE2 sauce blanche	fromage blanc nature BIO #	purée potiron et pdt
	yaourt aux fruits mixés	<u>tomme individuelle</u>	fraises (et sucre)	<u>bûche au lait de mélange</u>
	cake individuel local et cc	ananas frais		crème dessert BIO parfum chocolat locale cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE	pain au chocolat 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 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS <u>concombre vinaigrette à la menthe</u>	<u>macédoine mimosa</u>
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
<u>mimolette</u>	<u>fromage à tartiner</u>	yaourt arôme	crème anglaise	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane	<u>fruit frais BIO #</u>	gâteau chocolat	fraises (et sucre)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette compote	biscuit lait nature	baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange

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 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)</p> <p>ravioli au bœuf VBF</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur</p> <p>steak haché de bœuf VBF RAV sauce au bleu</p> <p>brocolis au gratin</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p>pizza fromage (emmental)</p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>colin d'Alaska sauce dieppoise</p> <p>semoule BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>tarte citron</p>
<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p>	<p>goûters :</p> <p>cake à la coupe local cc</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>spécialité pomme poire</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</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
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 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes au boeuf sauce marocaine</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF RAV sauce au thym</p> <p>purée de pdt BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>garniture carbonara* <i>garniture carbonara à la volaille</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>ailes de poulet rôti issu de LR</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuit lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette spécialité pomme coing</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

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 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>carottes râpées</u>	taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE <u>salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)</u>	FERIE
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	cordon bleu de volaille	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	<i>colin d'alaska sauce épinards et lait de coco</i>	
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais arôme	<u>fromage ovale</u>	yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE	<u>fruit frais BIO #</u>	clafoutis	ananas frais	
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : croissant spécialité pomme banane	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie confiture	goûters :

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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	axoa de bœuf haché VBF RAV	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>		
duo carottes et pdt	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
yaourt sucré	<u>fromage à tartiner BIO #</u>	fromage frais arôme		
<u>fruit frais</u>	<u>fruit frais BIO #</u>	<u>madeleine locale cc</u>		
goûters : marbré à la coupe produit laitier frais	goûters : baguette barre chocolat lait jus de pommes	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters :	goûters :

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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>salade de lentilles</u>	laitue iceberg	tomates vinaigrette	<u>betteraves BIO locales</u> <u>vinaigrette</u>	<u>achard (carottes et chou blanc)</u>
nuggets de poulet BIO et ketchup	brandade de poisson blanc	ailes de poulet issu de LR	ravioli au bœuf VBF	daube de bœuf VBF RAV
bâtonnière de légumes et pdt		haricots verts (ail et persil)		pommes rissolées
petit fromage frais sucré	<u>camembert</u>	<u>suisse aux fruits BIO</u>	yaourt arôme local cc CE2 (Perche)	cantal AOP #
<u>fruit frais BIO #</u>	spécialité pomme fraise	<u>fruit frais</u>	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2	baguette beurre et barre choco noir fruit frais	pain de mie fromage à tartiner	marbré lait nature	baguette pâte à tartiner 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	<u>concombres et cubes de feta</u>	<u>œuf dur et mayonnaise</u>	salade écolière (pdt, tomates, cornichon)
	rôti de porc* issu de LR sauce brune	moussaka au bœuf VBF	émincés de poulet sauce crème de curry	cubes de colin d'Alaska sauce agrumes
	<i>rôti de poulet sauce brune</i>			
	trio de légumes BIO et pdt BIO	riz	semoule	beignets de brocolis
	<u>gouda BIO #</u>	crème anglaise	saint nectaire AOP #	yaourt arôme
	crème dessert parfum chocolat	gâteau chocolat	fruit frais BIO #	<u>banane</u>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait fruit frais	madeleine locale cc fromage frais sucré	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	<u>macédoine</u>	rillettes au thon	<u>carottes râpées BIO</u>	taboulé (à la semoule BIO)
lasagnes au bœuf VBF	paupiette au veau sauce façon marengo	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	nuggets de poulet BIO	beignets de calamars et citron
croc lait BIO #	pommes rissolées	lentilles CE2	purée de céleri CE2 et pdt	courgettes à la provençale
<u>compote pomme HVE</u>	petit fromage frais arôme	<u>camembert</u>	fromage frais sucré	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)
goûters :	fruit frais BIO #	fruit frais	fruit frais	fruit frais
biscuit lait nature	baguette confiture produit laitier frais	cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré	pain de mie fromage à tartiner	baguette pâte à tartiner spécialité pomme 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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<u>laitue iceberg</u>	batonnets mozzarella	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small> <u>tomates vinaigrette à la mexicaine</u>	<u>concombres vinaigrette</u>
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</i>	rôti de poulet froid et ketchup	chili con carne au bœuf VBF RAV	tarte au saumon
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	riz BIO	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers	<u>yaourt arôme</u>	coque fromagère	suisse aux fruits BIO
<u>liégeois parfum vanille</u>	fruit frais BIO #	fruit frais	beignet	banane
goûters : baguette barre chocolat au lait fruit frais	goûters : madeleine produit laitier frais	goûters : baguette fromage tranchette compote pomme HVE	goûters : baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	goûters : brioche tranches x2 lait nature

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange	<u>pâté de campagne*</u> et cornichon <u>pâté de volaille et cornichon</u>	salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID <u>betteraves BIO vinaigrette</u>	pastèque
cordon bleu de volaille	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	sauté de bœuf VBF RAV sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	<u>rôti de poulet froid et mayonnaise</u> salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
<u>fromage frais arôme</u>	bûche au lait de mélange	<u>montcendre</u>	camembert	yaourt sucré
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	cerises	<u>cake au chocolat à la coupe local cc</u>
goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes	goûters : pain de mie confiture	goûters : céréales lait nature	goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré	goûters : baguette fromage 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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de maïs (et poivron)</u></p> <p>beignets de calamars</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters : baguette pâte à tartiner compote de pommes</p>	<p>REPAS DE FIN D'ANNEE</p> <p><i>tomates vinaigrette aux oignons</i></p> <p><i>émincés de volaille façon kebab</i></p> <p><i>pommes campagnardes et ketchup</i></p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p> <p><u>pastèque</u></p> <p>goûters : baguette fromage tranchette sirop de grenadine</p>	<p><u>médailillon de surimi et sauce cocktail</u></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce indienne</p> <p>petits pois CE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p>goûters : pain au lait fruit frais</p>	<p><u>coleslaw BIO (carottes et chou blanc)</u></p> <p>daube de bœuf VBF RAV</p> <p>haricots verts et beurre (mezze penne)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>madeleine locale cc</p> <p>goûters : biscuit lait nature</p>	<p>melon</p> <p>tortelloni au saumon sauce crème ciboulette</p> <p><u>fromage à tartiner</u></p> <p>purée de pommes BIO</p> <p>goûters : biscuit individuel ourson guimauve</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

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 au 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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 au 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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