

FORGES-LES-BAINS

Menus scolaire

Menus maternelle	page 2 à 9
Menus élémentaire	page 10 à 17

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	RENTREE SCOLAIRE	salade mezze penne au curry		laitue iceberg
	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	paupiette au veau sauce façon marengo	haché au cabillaud
	pommes campagnardes	haricots verts (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	riz BIO à la tomate
	camembert	fromage frais arôme	gouda BIO #	
	purée de pommes BIO		fruit frais	mousse chocolat au lait
	sirop de grenadine			
	goûters : biscuit lait nature	goûters : baguette fromage tranquette fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters : tranches brioches 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	tomates vinaigrette au persil	rillettes au thon		
	ailes de poulet issu de LR	saucisses à la volaille	colin d'Alaska pané et citron	couscous de la mer
	poêlée de légumes et pdt	petits pois CE2 (et carottes)	épinards sauce blanche et coquillettes	semoule
yaourt arôme			yaourt sucré	coulommiers
fruit frais	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais	madeleine aux pépites de chocolat local cc	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais	pain de mie beurre et barre chocolat noir	biscuit individuel spécialité pomme banane	baguette pâte à tartiner fruit frais	croissant fromage frais sucré

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 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé		concombres et feta vinaigrette		carottes râpées BIO
nuggets de poulet	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym	émincés de poulet issu de LR au jus	hoki pané et citron	paupiette au veau sauce bolognaise
duo haricots verts et beurre (ail et persil)	purée de pommes de terre	lentilles (et carottes)	chou-fleur au gratin et pdt	torsade BIO
	bûche au lait de mélange		yaourt sucré local cc (Pur Perche)	
fruit frais	purée de pommes BIO	gâteau basque	fruit frais	liégeois parfum vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage tranquette compote de pommes HVE	baguette barre chocolat au lait fruit frais	céréales lait nature	like aux pommes à la coupe local produit laitier frais	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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Repas Italie</i>	<i>AUTOMNE</i>		œufs durs et mayonnaise
ailes de poulet issu de LR	<i>batonnets mozzarella</i>	<i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF RAV</i>	rôti de porc* issu LR sauce charcutière	colin d'Alaska sauce provençale
courgettes (ail et persil) et pdt	<i>ravioli au bœuf VBF</i>		rôti de poulet sauce charcutière	
emmental à la coupe		<i>fromage blanc sucré</i>	flageolets à la tomate	riz BIO et ratatouille
fruit frais BIO #	<i>raisin</i>	<i>poire au sirop</i>	fromage à tartiner BIO #	yaourt sucré
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais sucré	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie fromage tranquette	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	pain au chocolat spécialité pomme abricot

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 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de blé niçois		tomates vinaigrette		
paupiette au veau sauce façon marengo		rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada à la volaille</i>	cubes de colin d'Alaska sauce florentine
haricots verts CE2 (ail et persil)		beignets de chou-fleur	riz BIO	semoule
yaourt sucré	croc lait BIO		petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
	compote de pomme HVE	crème dessert parfum vanille	fruit frais	fruit frais BIO #
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner compote	tranches brioche x2 fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	chocolat à la coupe local circuit produit laitier frais	baguette confiture petit fromage frais sucré

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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves vinaigrette			chou blanc rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	cordon bleu	sauté de dinde sauce provençale	rôti de porc* issu de LR froid <i>rôti de poulet froid</i>	hoki pané et citron
trio de légumes BIO	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert		mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie confiture	pompon cœur cacao fromage frais arôme	croissant compote pomme	baguette barre chocolat au lait fruit frais

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

Légendes :

VPF = 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 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

VBF = Viande Bovine Française

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 31 août au 04 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>RENTREE SCOLAIRE</i>			
	<u>carottes râpées BIO #</u>	salade mezze penne au curry	<u>salade de pois chiches</u>	laitue iceberg
	<i>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</i>	rôti de bœuf VBF RAV et ketchup	paupiette au veau sauce façon marengo	haché au cabillaud
	<i>pommes campagnardes</i>	haricots verts (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	riz BIO à la tomate
	<i>camembert</i>	fromage frais arôme	gouda BIO #	<u>saint paulin individuel</u>
	<i>purée de pommes BIO</i>	<u>fruit frais</u>	fruit frais	mousse chocolat au lait
	<i>sirop de grenadine</i>			
	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	biscuit lait nature	baguette fromage tranquette fruit frais	baguette pâte à tartiner produit laitier frais	tranches brioches 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 au 11 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>salade de maïs (et tomates)</u>	tomates vinaigrette au persil	rillettes au thon	<u>melon</u>	<u>céleri rémoulade</u>
lasagnes au bœuf VBF	ailes de poulet issu de LR	saucisses à la volaille	colin d'Alaska pané et citron	couscous de la mer
yaourt arôme	poêlée de légumes et pdt	petits pois CE2 (et carottes)	épinards sauce blanche et coquillettes	semoule
fruit frais	<u>fromage à tartiner</u>	<u>petit fromage frais arôme</u>	yaourt sucré	coulommiers
	crème dessert BIO parfum vanille local cc	fruit frais	madeleine aux pépites de chocolat local cc	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais	pain de mie beurre et barre chocolat noir	biscuit individuel spécialité pomme banane	baguette pâte à tartiner fruit frais	croissant fromage frais sucré

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 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	<u>tomates vinaigrette</u>	concombres et feta vinaigrette	<u>roulade de volaille et cornichon</u>	carottes râpées BIO
nuggets de poulet	sauté bœuf VBF BIO sauce au thym	émincés de poulet issu de LR au jus	hoki pané et citron	paupiette au veau sauce bolognaise
duo haricots verts et beurre (ail et persil)	purée de pommes de terre	lentilles (et carottes)	chou-fleur au gratin et pdt	torsade BIO
<u>suisse aux fruits BIO</u>	bûche au lait de mélange	<u>fromage à tartiner</u>	yaourt sucré local cc (Pur Perche)	<u>edam</u>
fruit frais	purée de pommes BIO	gâteau basque	fruit frais	liégeois parfum vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage tranquette compote de pommes HVE	baguette barre chocolat au lait fruit frais	céréales lait nature	ike aux pommes à la coupe local produit laitier frais	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 21 au 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>betteraves vinaigrette</u>	<i>Repas Italie</i> <i>batonnets mozzarella</i>	<i>AUTOMNE</i> <u>crêpe aux champignons</u>	<u>achard (carottes et chou blanc)</u>	œufs durs et mayonnaise
ailes de poulet issu de LR		<i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF RAV</i>	rôti de porc* issu LR sauce charcutière	colin d'Alaska sauce provençale
courgettes (ail et persil) et pdt	<i>ravioli au bœuf VBF</i>		<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	
emmental à la coupe	<u>yaourt BIO parfum vanille</u>	<i>fromage blanc sucré</i>	flageolets à la tomate	riz BIO et ratatouille
fruit frais BIO #	<i>raisin</i>	<i>poire au sirop</i>	fromage à tartiner BIO #	yaourt sucré
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit lingot marbré local cc petit fromage frais sucré	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie fromage tranquette	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	pain au chocolat spécialité pomme abricot

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 28 septembre au 02 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de blé niçois	<u>concombres vinaigrette</u>	tomates vinaigrette	<u>laitue iceberg</u>	<u>macédoine</u>
paupiette au veau sauce façon marengo	tortelloni au saumon sauce crème de citron	rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise	garniture fejoada* (saucisses rondelles* haricots rouges, carottes) <i>garniture fejoada à la volaille</i>	cubes de colin d'Alaska sauce florentine
haricots verts CE2 (ail et persil)		beignets de chou-fleur	riz BIO	semoule
yaourt sucré	croc lait BIO	<u>fromage ovale</u>	petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
<u>fruit frais</u>	compote de pomme HVE	crème dessert parfum vanille	fruit frais	fruit frais BIO #
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner compote	tranches brioche x2 fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	chocolat à la coupe local circuit produit laitier frais	baguette confiture petit fromage frais sucré

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 05 au 09 octobre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté poireaux et pdt</u>	betteraves vinaigrette	<u>carottes râpées</u>	<u>falafels</u>	chou blanc rémoulade
émincés de poulet issu de LR sauce dijonnaise	cordon bleu	sauté de dinde sauce provençale	rôti de porc* issu de LR froid <i>rôti de poulet froid</i>	hoki pané et citron
trio de légumes BIO	purée de topinambour et de pdt	duo courgettes jaune et verte et blé doré	pommes de terre persillées	semoule et ratatouille
camembert	<u>fromage frais sucré</u>	mimolette	yaourt arôme local cc (Pur Perche)	<u>fromage à tartiner BIO #</u>
lingot marbré local cc	fruit frais	ananas frais	fruit frais BIO #	crème dessert BIO chocolat local cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie confiture	pompon cœur cacao fromage frais arôme	croissant compote pomme	baguette barre chocolat 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

* = 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 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 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