

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	palets fromagers chèvre	laitue iceberg vinaigrette ciboulette	carottes râpées	
pilon de poulet rôti sauce américaine	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	pizza royale* <i>pizza fromage (emmental)</i>	colin d'Alaska pané et citron	mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)
poêlée de légumes	purée de potiron et de pdt	duo de courgettes jaune et verte persillées	petits pois CE2	
fromage frais sucré		petit fromage frais arôme		yaourt sucré
	fruit frais	madeleine caramel beurre salé local circuit court	gélifié parfum vanille nappé caramel	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 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés		concombres aux olives		
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	palets fromagers emmental		sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
<i>rôti de poulet et saucisse volaille</i>		riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab		
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	semoule et ratatouille
yaourt arôme	petit fromage frais arôme	carré de l'est	edam individuel	tomme à la coupe
	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	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

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 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry</p> <p>émincés de poulet sauce créole</p> <p>haricots verts (échalote et persil)</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>	<p><b>MENU Irlande Saint Patrick</b></p> <p><u>macédoine mayonnaise</u></p> <p><b>shepherd's pie au bœuf VBF</b></p> <p><u>crème dessert saveur vanille</u></p>	<p>velouté poireaux et pdt</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce crémeuse</p> <p>beignets de légumes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>saucisses * sauce rougail</p> <p>saucisses de volaille sauce rougail</p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane</p>	<p>falafels et sauce blanche froide ciboulette</p> <p>julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur)</p> <p>gouda</p> <p>éclair parfum chocolat</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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* VPF sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i></p> <p>brocolis persillés et pdt</p> <p>camembert</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>émincés de poulet sauce à l'indienne</p> <p>lentilles CE2 aux carottes</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)</p> <p>cheeseburger VBF</p> <p>frites et ketchup</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>ananas frais</p>	<p><u>potage</u></p> <p>garniture provençale végé</p> <p>semoule</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>poêlée de hoki doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et riz</p> <p>saint paulin</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