

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	œufs dur et mayonnaise		salade de lentilles aux épices	salade des champs (carottes et chou-fleur)
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>	chou-fleur CE2 sauce blanche		haricots plats et pdt	semoule et ratatouille
pdt et chou choucroute	petit fromage frais arôme		edam individuel	tomme à la coupe
yaourt arôme	biscuit gaillardise saveur fraise		fruit frais	liégeois parfum chocolat
fruit frais				

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française  
RAV = Race à Viande  
LR = issu de Label Rouge

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

# = 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

salade du boucher\* (pdt,  
cervelas\*, ciboulette)  
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet sauce créole

haricots verts (échalote et  
persil)

yaourt arôme local et cc CE2  
(Perche)

fruit frais

## MARDI

*MENU Irlande Saint Patrick*

salade verte vinaigrette à la  
menthe

*shepherd's pie au bœuf VBF*

*bûche au lait de mélange*

*crème dessert saveur  
pistache*

## MERCREDI

## JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

saucisses \* sauce rougail

saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges  
(séparés)

fromage à tartiner

banane

## VENDREDI

salade de pépinettes  
printanière

falafels et sauce blanche  
froide ciboulette

julienne de légumes (carottes,  
courgettes, céleri, chou-fleur)

gouda

éclair 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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon pâté de volaille et cornichon		<u>laitue iceberg</u>	velouté légumes verts
rôti de porc* VPF sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne		garniture provençale végé	poélée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes		semoule	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe		yaourt sucré	saint paulin
mousse chocolat	fruit frais		lingot marbré local circuit court	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