

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur	tarte aux 3 fromages		céleri rémoulade	macédoine
émincés de poulet sauce à l'indienne	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)		tortelloni au saumon sauce crème estragon	garniture couscous végété
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>pâtée pdt chou vert aux saucisses volaille</i>		emmental à la coupe	semoule
yaourt sucré	fromage frais arôme		spécialité pomme fraise	bûche au lait de mélange
fruit frais	fruit frais			banane

*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

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 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes variés	radis beurre		tarte méditerranéenne	salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)
daube de bœuf VBF	crêpe au fromage (emmental)		rôti de porc* froid <i>rôti de poulet froid</i>	pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron
pommes de terre persillées	batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo		endives au gratin et penne	purée de butternut et de pdt
camembert	petit fromage frais arôme		yaourt sucré	fromage à tartiner
fruit frais	galette bretonne		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

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 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Menu Vaiana</i></p> <p>salade polynésienne (maïs, cœurs de palmier, ananas, vinaigrette au citron vert)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce curry coco</p> <p>riz</p> <p>yaourt sucré</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Menu Ratatouille</i></p> <p>velouté poireaux pdt</p> <p>omelette à la ciboulette</p> <p>blé doré et ratatouille</p> <p>emmental</p> <p>tourteau fromager</p>		<p><i>Menu Chicken Run</i></p> <p>œufs dur sauce cocktail</p> <p>nuggets</p> <p>duo petits pois et maïs</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige</p>	<p><i>Menu Pumbaa</i></p> <p>salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, rôti de porc* sauce marrons et pommes</p> <p>rôti de poulet sauce marrons et pommes</p> <p>duo flageolets et carottes</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert couleur verdâtre</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

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