

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>rôti de porc* et saucisse strasbourg *</p> <p>saucisses végétales</p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>chou-fleur CE2 sauce blanche</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit gaillardise saveur fraise</p>		<p>sauté de bœuf VBF sauce goulash</p> <p>boulettes de blé façon thaï</p> <p>haricots plats et pdt</p> <p>edam individuel</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>haché au saumon sauce citron</p> <p>quenelles nature sauce citron</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>liégeois 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 16 au 20 mars 2026

## LUNDI

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

émincés de poulet issu de LR  
sauce créole

galette de légumes façon ratatouille

haricots verts BIO (échalote  
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2  
(Perche)

## MARDI

*MENU Irlande Saint Patrick*

salade verte vinaigrette à la  
menthe

*shepherd's pie au bœuf VBF*

*shepherd's pie végé*

*crème dessert saveur  
pistache*

## MERCREDI

## JEUDI

saucisses \* sauce rougail  
chili sin carne

riz et haricots rouges  
(séparés)

fromage à tartiner

**banane BIO #**

## VENDREDI

falafels et sauce blanche  
froide ciboulette

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

**gouda BIO #**

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

rôti de porc\* issu de LR  
sauce robert

bouchées de blé

brocolis persillés et pdt

camembert

mousse chocolat

MARDI

pâté de foie\* et cornichon  
terrine de légumes

émincés de poulet sauce à  
l'indienne

crêpe aux champignons

lentilles CE2 aux carottes

MERCREDI

JEUDI

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

semoule BIO

yaourt BIO sucré local  
circuit court

VENDREDI

poélée de hoki doré au beurre

tortilla (1/2 enfant)

épinards sauce blanche et riz

fromage croc lait BIO #

fruit frais

fruit frais BIO #

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