

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p><b>croc lait BIO #</b></p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p><i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p><b>purée de légumes BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p>taboulé</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon			OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN	
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate cassoulet aux saucisses végétales		chili con carne au bœuf VBF chili sin carne	falafels BIO et sauce blanche ciboulette
semoule et ratatouille			riz BIO	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers		coque fromagère	petit fromage frais
	fruit frais BIO #		beignet	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

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange			<b>REPAS FROID</b>	pastèque
tarte au légumes du soleil BIO	émincés de poulet sauce aigre douce <i>boulettes de blé façon thai</i>		<i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i> <i>œufs durs et mayonnaise</i>	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne <i>palets fromagers chèvre</i>
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt		<i>salade froide de coquillettes BIO au curry</i>	julienne de légumes et pdt
fruit frais	bûche au lait de mélange		camembert	yaourt BIO sucré local cc
	fruit frais BIO #		cerises	

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 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	<b>REPAS FROID</b>			pâté coupelle de volaille (réserve)
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs BIO et mayonnaise		rôti de porc* froid	betteraves mimosa
ravioli aux légumes (réserves)	taboulé		saucisses végétales	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré local cc (pur Perche)		lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
	brownie individuel		mimolette individuelle	
			compote de pommes (réserves)	banane 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte 3 fromages	REPAS DE FIN D'ANNEE tomates vinaigrette aux oignons		daube de bœuf VBF	melon
trio de légumes BIO	émincés de volaille BIO sauce façon béarnaise crousti blé		boulettes végétales BBC	tortelloni au saumon sauce crème ciboulette
petit fromage frais sucré	frites et ketchup		haricots verts et beurre (ail et persil)	
fruit frais	yaourt parfum vanille BIO		yaourt arôme	
			madeleine locale cc	purée de pommes 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