

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO				
rôti de porc* issu de LR et saucisses strasbourg* <i>saucisses végétales</i>	tarte aux légumes du soleil BIO		sauté de bœuf VBF sauce goulash	haché au saumon sauce citron
pdt et chou choucroute	<u>chou-fleur CE2 sauce blanche et pdt</u>		haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO		edam BIO	tomme à la coupe
	fruit frais BIO		fruit frais BIO #	liégeois BIO 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
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) <i>salade de mezze penne au curry</i>	<b>MENU Irlande Saint Patrick</b> salade verte BIO vinaigrette à la menthe			
émincés de poulet issu de LR sauce créole	shepherd's pie au bœuf VBF		saucisses * sauce rougail <i>chili sin carne</i>	falafels BIO et sauce blanche froide ciboulette
haricots verts BIO (échalote et persil)			riz et haricots rouges (séparés)	trio de légumes BIO
yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)			fromage à tartiner BIO	gouda BIO #
	crème dessert BIO		banane 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté de foie* et cornichon <i>terrines de légumes</i>		chou blanc BIO rémoulade	
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>bouchées de blé</i>	émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne		garniture couscous végété BIO	poêlée de hoki doré au beurre
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes		semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
fromage BIO			yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
crème dessert BIO	fruit frais BIO #			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