

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 juin 2026

| LUNDI                          | MARDI                              | MERCREDI | JEUDI                          | VENDREDI                                |
|--------------------------------|------------------------------------|----------|--------------------------------|-----------------------------------------|
| <u>carottes râpées</u>         | <b>REPAS FROID</b>                 |          |                                | pâté coupelle de volaille (réserve)     |
| ravioli au bœuf VBF (réserves) | œufs durs et mayonnaise            |          | rôti de porc* issu de LR froid | cubes de colin d'Alaska sauce andalouse |
|                                | taboulé                            |          | rôti de poulet froid           |                                         |
| suisse aux fruits BIO          | yaourt sucré local cc (pur Perche) |          | lentilles CE2 (et carottes)    | riz BIO façon paëlla                    |
|                                | brownie individuel                 |          | cantal AOP #                   |                                         |
|                                |                                    |          | compote de pommes (réserves)   | 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 29 juin au 03 juillet 2026

| LUNDI                     | MARDI                                                                                                 | MERCREDI | JEUDI                                    | VENDREDI                |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------|-------------------------|
| tarte 3 fromages          | <i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i><br>tomates vinaigrette aux oignons<br><br>émincés de volaille façon kebab |          | daube de bœuf VBF                        | melon                   |
| trio de légumes BIO       | frites et ketchup                                                                                     |          | haricots verts et beurre (ail et persil) | <u>lasagnes au bœuf</u> |
| petit fromage frais sucré | yaourt parfum vanille BIO                                                                             |          | yaourt arôme                             |                         |
| fruit frais               |                                                                                                       |          | 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