

semaine du 07 au 11 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>garniture couscous végé (pois chiches, légumes couscous)</p> <p>semoule BIO</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>pastèque</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>pizza royale* <i>pizza fromage</i></p> <p>haricots plats</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>concombres BIO #</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>galette de légumes façon ratatouille et ketchup</i></p> <p>purée de céleri et de pdt</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>repas Asiatique <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)</i></p> <p>émincés de poulet BIO sauce aigre douce <i>omelette</i></p> <p>riz façon cantonnais</p> <p>litchis au sirop nectar de fruits exotiques</p>	<p>salade capri (mezze penne, tomates, olives)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>duo de courgettes (jaune et verte)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 14 au 18 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon	<i>repas Américain</i> salade de maïs (et tomates)		
	ails de poulet rôti issu de LR et mayonnaise <i>falafels et mayonnaise</i>	cheeseburger VBF <i>bouchées de blé</i>	daube de bœuf VBF <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	tarte aux 3 fromages
	bâtonnière aux carottes jaunes et blé doré	frites	coquillettes BIO	ratatouille
	fromage à tartiner BIO		chaource AOP	yaourt sucré
		glace	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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 21 au 25 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas Kebab</i> <i>concombres BIO vinaigrette aux oignons</i>		tarte chèvre basilic	<i>carottes BIO râpées</i>
paupiette au veau sauce façon marengo <i>garniture mexicaine végété</i>	<i>émincés de volaille</i> <i>kebab</i> <i>boulettes végétales BBC</i>	<i>cubes de colin d'Alaska aux céréales et citron</i>	<i>rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud)</i> <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	tortellini ricotta épinards sauce crème estragon
<i>riz BIO et brunoise de légumes</i>	<i>pommes campagnardes et mayonnaise</i>	brocolis au gratin et pépinettes	flageolets à la tomate	
tomme individuelle		petit fromage frais sucré		tarte aux pommes
	<i>glace</i>	<i>fruit frais BIO #</i>	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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 28 juillet au 01 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé		<i>repas Italie</i>		melon BIO #
cordon bleu	jambon* CE2 et ketchup	<i>tomates vinaigrette au pesto</i>	galette de légumes façon falafel	pavé de colin d'Alaska sauce provençale
<i>bouchées de blé</i>	<i>quenelles nature sauce tomate</i>	lasagnes au bœuf VBF	chou-fleur et pdt sauce blanche	semoule et ratatouille
haricots verts BIO	purée de carottes et pdt	<i>lasagnes ricotta épinards</i>	cantal AOP	
	suisse aux fruits BIO		fruit frais BIO #	
fruit frais	fruit frais	glace		gélifié parfum vanille nappé caramel

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 04 au 08 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
garniture couscous végé (pois chiches, légumes couscous)	tomates vinaigrette	concombres BIO #	repas Asiatique <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)</i>	salade capri (mezze penne, tomates, olives)
semoule BIO	croque monsieur* <i>pizza fromage</i>	rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>galette de légumes façon ratatouille et ketchup</i>	émincés de poulet BIO sauce aigre douce <i>omelette</i>	beignets de calamars et citron
petit fromage frais arôme	haricots plats	purée de céleri et de pdt	riz façon cantonnais	duo de courgettes (jaune et verte)
pastèque	fromage frais sucré	éclair parfum chocolat	litchis au sirop nectar de fruits exotiques	yaourt BIO parfum vanille

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 11 au 15 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles CE2 aux épices	melon	<i>repas Américain</i> salade de maïs (et tomates)		
tarte aux 3 fromages	ails de poulet rôti issu de LR et mayonnaise	cheeseburger VBF	daube de bœuf VBF	
	<i>falafels et mayonnaise</i>	<i>bouchées de blé</i>	<i>garniture de lentilles à la tomate</i>	
ratatouille	bâtonnière aux carottes jaunes et blé doré	frites	coquillettes BIO	FERIE
yaourt sucré	fromage à tartiner BIO		chaource AOP	
fruit frais BIO #		glace	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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 18 au 22 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<i>repas Kebab</i> <i>concombres BIO vinaigrette aux oignons</i>		tarte chèvre basilic	<i>carottes BIO râpées</i>
paupiette au veau sauce façon marengo <i>garniture mexicaine végété</i>	<i>émincés de volaille kebab</i> <i>boulettes végétales BBC</i>	<i>cubes de colin d'Alaska aux céréales et citron</i>	<i>rôti de porc* issu de LR (froid ou chaud)</i> <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	tortellini ricotta épinards sauce crème estragon
<i>riz BIO et brunoise de légumes</i>	<i>pommes campagnardes et mayonnaise</i>	brocolis au gratin et pépinettes	flageolets à la tomate	
tomme individuelle		petit fromage frais sucré		tarte aux pommes
	<i>glace</i>	<i>fruit frais BIO #</i>	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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 25 août au 29 août 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé		<i>repas Italie</i>		melon BIO #
cordon bleu	jambon* CE2 et ketchup	<i>tomates vinaigrette au pesto</i>	galette de légumes façon falafel	pavé de colin d'Alaska sauce provençale
<i>bouchées de blé</i>	<i>quenelles nature sauce tomate</i>	lasagnes au bœuf VBF		
haricots verts BIO	purée de carottes et pdt	<i>lasagnes ricotta épinards</i>	chou-fleur et pdt sauce blanche	semoule et ratatouille
	suisse aux fruits BIO		cantal AOP	
fruit frais	fruit frais	glace	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille nappé caramel

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

semaine du 01 au 05 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>RENTREE SCOLAIRE</i></p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise</p> <p><i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>fromage ovale</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>œuf dur et mayonnaise</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><i>lasagnes ricotta épinards</i></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>pastèque</p> <p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p>épinards sauce blanche et blé doré</p>  <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>boulettes de lentilles corail et patate douce</p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves BIO</p> <p>moules à la crème</p> <p>pommes campagnardes</p> <p>fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

semaine du 08 au 12 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg vinaigrette échalote	 rôti de bœuf VBF et ketchup <i>falafels et ketchup</i>	garniture chili sin carne	ailles de poulet issu de LR <i>tarte aux poireaux</i>
cordon bleu <i>palets fromagers au chèvre</i>	haché au saumon sauce florentine	beignets de chou-fleur	riz BIO	petits pois CE2 (et carottes)
haricots verts BIO (ail et persil)	purée de potiron et de pdt	fromage frais arôme	gouda BIO #	pont l'évêque AOP #
moelleux coco local circuit court	crème dessert BIO parfum vanille	fruit frais	banane	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

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

semaine du 15 au 19 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>achard de légumes BIO (carottes, chou blanc)</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>coquillettes</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>tarte tomate chèvre</p> <p>duo courgettes jaune et verte</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	 <p>merguez sauce orientale <i>galette de légumes façon falafels</i></p> <p>légumes tajine et pdt</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>fruit frais</p>	<p>filet de poulet au jus <i>tortilla (1/2 / enfant)</i></p> <p>flageolets au thym</p> <p>edam BIO #</p> <p>tarte au flan</p>	<p>taboulé</p> <p>pépites de hoki dorées panées et citron</p> <p>chou-fleur BIO au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</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

semaine du 22 au 26 septembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>AUTOMNE</p> <p>haché au veau sauce panais <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>trio de légumes d'automne <i>(carottes jaunes, cubes de butternut, pommes de terre)</i></p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>raisin</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>sauté de porc* issu LR sauce paprika <i>crêpe fromage (emmental)</i></p> <p>lentilles (et oignons)</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	 <p>pilon de poulet rôti <i>tarte méditerranéenne</i></p> <p>haricots plats (ail et persil)</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>roulade de volaille et cornichon <i>œuf durs mayonnaise</i></p> <p>colin d'alaska sauce provençale</p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>purée de pomme de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</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

semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinettes fraîcheur		tomates vinaigrette		
émincés de poulet issu de LR sauce à l'indienne <i>batonnets mozzarella</i>	pâtée pdt chou vert aux saucisses* (chipolatas*)	rôti de bœuf VBF et cornichon <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon	boulettes au mouton sauce couscous <i>garniture couscous végé</i>
haricots verts CE2 (ail et persil)	<i>potée végétarienne</i>	beignets de brocolis		semoule BIO
yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme		gouda BIO	bûche au lait de mélange
	fruit frais BIO #	crème dessert parfum vanille	spécialité pomme fraise	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

semaine du 06 au 10 octobre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>daube de bœuf VBF <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>pommes de terre BIO persillées</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>crêpe au fromage (emmental)</p> <p>batonnière aux haricots plats et germes de haricots mungo</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>galette bretonne</p>	 <p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>garniture provençale végé</i></p> <p>blé doré</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p>	<p>accras de morue</p> <p>jambon* CE2 <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>endives au gratin et penne</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette sésame)</p> <p>pépites de hoki doré aux 3 céréales et citron</p> <p>purée de butternut et de pdt</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

semaine du 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DES DESSINS ANIMES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu Vaiana	Menu Ratatouille	Menu Belle et Clochard	Menu Chicken Run	Menu Pumbaa
cubes de colin d'Alaska sauce curry coco	velouté poireaux pdt	tomates mozarella	nuggets	salade hakuna matata* (pdt, saucisse strasbourg*, tomate, cornichon), salade écolière (pdt, tomate, cornichon)
riz BIO	omelette BIO à la ciboulette	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise boulettes végétales BBC et ketchup	bouchées de blé pané	rôti de porc* sauce marrons et pommes tarte aux poireaux
yaourt BIO parfum vanille	blé doré et ratatouille	spaghetti	duo petits pois et maïs	duo flageolets et carottes
ananas frais BIO #	tourteau fromager	 raisin blanc	fromage frais sucré	crème dessert couleur verdâtre

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

semaine du 20 au 24 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>filet de poulet sauce tandoori <i>batonnets mozzarella</i></p> <p>chou-fleur persillé et pdt</p> <p>gouda à la coupe</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>taboulé</p> <p>falafels et sauce blanche ciboulette</p> <p>haricots verts BIO (ail et persil)</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>sauté de porc* issu de LR sauce mexicaine <i>garniture mexicaine végété</i></p> <p>riz et haricots rouges (séparés)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>Galette de légumes façon ratatouille et mayonnaise</i></p> <p>pommes campagnardes</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>achard au chou rouge</p> <p>haché au cabillaud</p> <p>épinards au gratin et pépinettes</p> <p>tarte au chocolat</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issu de Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p>
--	--	---	---	---

semaine du 27 au 31 octobre 2025 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF sauce mironton <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>brunoise de légumes et macaroni</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade écolière (pdt, tomate, cornichon)</p> <p>palets fromagers emmental</p> <p>brocolis BIO sauce blanche</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p>petits pois CE2 (carottes)</p> <p>edam à la coupe</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>tomate farcie (à la volaille) coulis tomate <i>garniture provençale végété</i></p> <p>riz</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p><i>Halloween</i></p> <p><i>carottes râpées aux olives noires</i></p> <p><i>hot dog *(saucisse knack*) et ketchup végété</i></p> <p><i>pommes ricanantes</i></p> <p><i>petit fromage frais arôme</i></p> <p><i>sirop de fraise</i></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