

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté de volaille et cornichon <i>terrines de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poêlée de hoki doré au beurre
<i>bouchées de blé</i>	<i>crêpe aux champignons</i>	<i>omelette</i>		
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	semoule BIO	épinards sauce blanche et riz
camembert		petit fromage frais arôme	yaourt BIO sucré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	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

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thaï</i> trio de légumes BIO et pdt BIO cantal AOP # gélifié parfum vanille	REPAS USA <i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i> <i>galette de légumes</i> <i>pommes campagnardes</i> <i>petit fromage frais arôme</i> <i>brownie individuel</i>	POISSONS D'AVRIL <i>rillettes au thon</i> <i>tarte au saumon</i> <i>épinards sauce blanche et blé doré</i>  <i>fruit frais</i>	<i>jambon* CEC</i> <i>garniture de lentilles à la tomate</i> <i>coquillettes au gratin</i> <i>yaourt sucré</i> fruit frais BIO #	<i>tomates vinaigrette</i> <i>omelette et emmental râpé</i> <i>petits pois CE2 et carottes</i> <i>banane</i>

--	--	--	--	--

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

semaine du 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de poulet sauce caramel <i>garniture couscous végété</i> semoule BIO et carottes BIO persillées yaourt aux fruits mixés cake individuel local et cc œuf en chocolat	taboulé daube de bœuf VBF <i>crêpe au fromage</i> chou-fleur CE2 sauce blanche  fruit frais	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	carottes râpées au citron <i>hoki beaufilet doré au beurre</i> purée potiron et pdt crème dessert BIO parfum chocolat locale cc

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

semaine du 13 au 17 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS	
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
palets fromagers chèvre	saucisses végétales	galette de légumes façon falafel		
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
		yaourt arôme	<i>crème anglaise</i>	fromage blanc nature BIO #
			gâteau chocolat	fraises (et sucre)

--	--	--	--	--

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

semaine du 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)	salade de pépinettes fraîcheur			
ravioli aux légumes	steak haché de bœuf VBF sauce au bleu batonnets mozzarella	croque monsieur* pizza fromage (emmental)	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise boulettes lentilles corail patate douce	colin d'Alaska sauce dieppoise
	brocolis au gratin	haricots plats (ail et persil)	purée de céleri CE2 et pdt	semoule BIO
	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO #	saint nectaire AOP #
liégeois parfum chocolat		fruit frais	fraises (et sucre)	tarte citron

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

semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de blé façon thai trio de légumes BIO et pdt BIO mimolette mousse au chocolat	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i> purée de pdt BIO cocktail de fruits au sirop	garniture carbonara* <i>garniture de lentilles à la tomate</i> mezze penne yaourt arôme fruit frais	palets fromagers emmental pilon de poulet rôti <i>bouchées de blé</i> courgettes à la provençale fraises (et sucre)	FERIE

--	--	--	--	--

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

semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	salade écolière (aux pdt BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE	FERIE
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	cordon bleu de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
quenelles nature sauce crème de poivron	tarte aux 3 fromages	omelette et ketchup		
blé doré et ratatouille	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais arôme		yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE		clafoutis	ananas 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

semaine du 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	betteraves vinaigrette	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise	axoa de bœuf haché VBF	poêlée de hoki doré au beurre		
<i>boulettes de blé façon thai</i>	<i>galette de légumes façon falafel</i>			
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc		fromage frais arôme		
	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

semaine du 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
nuggets de poulet et ketchup <i>crousti blé et ketchup</i> bâtonnière de légumes et pdt petit fromage frais sucré	laitue iceberg <i>brandade de poisson blanc</i> spécialité pomme fraise	tomates vinaigrette quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i> épinards sauce blanche suisse aux fruits BIO 	REPAS PRODUCTION LOCALE <i>pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé</i> yaourt arôme local cc CE2 (Perche) cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	daube de bœuf VBF <i>quenelle nature sauce oseille</i> pommes rissolées cantal AOP # 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

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon rôti de porc* issu de LR sauce brune <i>boulettes de blé façon thaï</i> trio de légumes BIO et pdt BIO crème dessert parfum chocolat	 moussaka au bœuf VBF <i>chili sin carne</i> riz crème anglaise gâteau chocolat	garniture pois chiches et épinards crème de curry semoule saint nectaire AOP # fruit frais BIO #	salade écolière (pdt, tomates, cornichon) cubes de colin d'Alaska sauce agrumes beignets de brocolis yaourt arôme

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

semaine du 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque		rillettes au thon		taboulé (à la semoule BIO)
lasagnes ricotta épinards	paupiette au veau sauce façon marengo <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>saucisses végétales</i>	nuggets de poulet <i>bouchées de blé</i>	beignets de calamars et citron
	pommes rissolées	lentilles CE2	purée de céleri CE2 et pdt	courgettes à la provençale
croc lait BIO #	petit fromage frais arôme		fromage frais sucré	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)
	fruit frais BIO #	fruit frais	gaufrette 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 = 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

semaine du 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		batonnets mozzarella	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	rôti de poulet froid et ketchup omelette et emmental	chili con carne au bœuf VBF chili sin carne	crousti blé
semoule et ratatouille		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)	riz BIO	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner BIO #	coulommiers		coque fromagère	suisse aux fruits BIO
	fruit frais BIO #	fruit frais	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

semaine du 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange		salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon*CEC et mayonnaise	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	<i>boulettes de blé façon thaï</i>	blé doré et épinards sauce blanche	<i>œufs durs et mayonnaise</i>	<i>palets fromagers chèvre</i>
	purée de courgettes CE2 et pdt		salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
	bûche au lait de mélange		camembert	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	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

semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	REPAS FROID	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage		pâté coupelle de volaille (réserve) <i>betteraves mimosa</i>
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs et mayonnaise	pilon de poulet rôti	rôti de porc* issu de LR froid	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
ravioli aux légumes (réserves)		tarte tomate chèvre	saucisses végétales	
	taboulé	courgettes provençales	lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
	yaourt sucré local cc (pur Perche)		cantal AOP #	
suisse aux fruits BIO	brownie individuel	fruit frais	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
beignets de calamars	REPAS DE FIN D'ANNEE tomates vinaigrette aux oignons émincés de volaille façon kebab crousti blé pommes campagnardes et ketchup	 filet de poulet sauce indienne omelette petits pois CE2	daube de bœuf VBF boulettes végétales BBC haricots verts et beurre (ail et persil) yaourt arôme madeleine locale cc	PIQUE-NIQUE
trio de légumes BIO	yaourt parfum vanille BIO	carré de l'est gélifié parfum vanille nappé caramel		
petit fromage frais sucré				
fruit frais				

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

RAV = Race à Viande

* = 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