

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 26 au 30 mai 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque  émincés de poulet sauce façon normande  beignets de brocolis  tomme à la coupe  <b>crème dessert BIO</b>	salade de maïs (et tomate)  axoa de bœuf VBF haché  pommes façon sarladaises  <b>suisse aux fruits BIO</b>  fruit frais	salade de riz niçois  falafels et sauce blanche froide  batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes,  fromage frais sucré  fruit frais	FERIE	
<b>gouters :</b> baguette barre chocolat lait fruit frais	<b>gouters :</b> céréales lait nature compote pomme HVE	<b>gouters :</b> marbré produit laitier frais jus d'orange	<b>gouters :</b>	

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française  
 RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française  
 \* = Plat contenant du porc  
 LR = issu de Label Rouge

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

# = Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 02 au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates <b>BIO</b> vinaigrette à la menthe	tarte méditerranéenne	<b>REPAS MEDIEVAL</b> pâté forestier* et cornichon <i>terrines de légumes</i>	concombres vinaigrette
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière <i>bouchées de blé pané</i>	haché au cabillaud	sauté de bœuf VBF sauce stroganoff	<b>pilon de poulet rôti</b>	garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)
haricots verts CE2 (échalote et persil) et pdt	petits pois CE2	duo carottes CE2 et courgettes persillées	<b>frites</b>	<b>riz BIO</b>
<b>edam BIO</b>	yaourt <b>BIO</b> parfum vanille	fromage à tartiner nature	<b>fromage blanc nature</b> + miel	<b>suisse aux fruits BIO</b>
gélifié parfum vanille nappé caramel	fruit frais	fruit frais	<b>grillé aux pommes</b>	fruit frais
<b>gouters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>gouters :</b> moelleux parfum vanille local circuit court lait nature ananas au sirop	<b>gouters :</b> pain de mie confiture fraise produit laitier frais	<b>gouters :</b> baguette fromage tranchette fruit frais	<b>gouters :</b> brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 nectar multifruits

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

CE2 = certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

# = Aide UE à destination des écoles

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

produit issu agriculture biologique

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 09 au 13 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	radis et beurre	melon	<b>REPAS FROID</b>	betteraves vinaigrette
	émincés de poulet issu de LR sauce tandoori	rôti de bœuf VBF et ketchup	<b>tomates vinaigrette</b>	moutarde ancienne
	semoule et ratatouille	frites	<b>œufs dur mayonnaise</b>	colin d'Alaska pané et citron
FERIE	yaourt BIO parfum vanille	gouda	<b>salade froide de coquillettes (coquillettes,</b>	épinards au gratin et pdt
	fruit frais	spécialité pommes passion	<b>chaource AOP</b>	fromage frais sucré
			<b>cerises</b>	fruit frais
	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
	pompon saveur chocolat	baguette	croissant	baguette
	lait nature	fromage à tartiner	ourson guimauve	confiture prune
	fruit frais	jus de pommes	petit fromage frais arôme	produit laitier 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

# = Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 16 au 20 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	carottes râpées <b>BIO</b>	laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc	<b>REPAS PRODUCTION LOCALE</b> betteraves locales vinaigrette	lentilles aux lardons de volaille
nuggets de poulet <b>BIO</b>	saucisses rondelles fumées* sauce rougail <small>garniture mexicaine végété</small>	parmentier au thon (à la sauce blanche)	<b>gratin de pâtes locales (courgettes, et emmental râpé)</b>	paupiette au veau sauce poivre
trio de légumes <b>BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur) et pdt <b>BIO</b>	riz et haricots rouges tomatés (séparés)	carré de l'est	yaourt <b>BIO</b> sucré local circuit court	brunoise de légumes (ail et persil) et pdt
fromage à tartiner	fromage ovale	cocktail de fruits au sirop	cake aux pommes saveur cannelle local circuit court	petit fromage frais arôme
mousse chocolat au lait	fruit frais			<b>fruit frais BIO</b>
<b>gouters :</b> baguette beurre et miel fruit frais	<b>gouters :</b> céréales lait nature spécialité pomme framboise	<b>gouters :</b> baguette barre chocolat au lait fruit frais	<b>gouters :</b> baguette fromage tranchette fruit frais	<b>gouters :</b> brioche tranches x2 gelée groseille produit laitier frais

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

### Légendes :

VPF = Viande Porc Française

# = Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

CEC = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

VBF = Viande Bovine Française

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

## semaine du 23 au 27 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates, cornichon)	pâté de volaille	<b>repas froid</b> <b>pastèque</b>	tomates vinaigrette	<b>coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)</b>
ailes de poulet issu de LR	ravioli au bœuf VBF	<b>jambon qualité supérieure* et cornichon</b> <small>œufs durs mayonnaise</small>	tarte au fromage (emmental)	cubes de colin d'Alaska sauce espagnole
haricots verts CE2 (échalotes)	camembert	<b>taboulé</b>	brocolis persillés et pdt	riz et ratatouille
fromage frais sucré	compote pomme HVE	<b>mimolette individuelle</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>	cantal AOP
fruit frais		<b>tarte au chocolat</b>	fruit frais	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b> moelleux citron lait nature cocktail fruits au sirop	<b>gouters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>gouters :</b> baguette beurre et miel fruit frais	<b>gouters :</b> pain au lait barres chocolat noir x2 jus d'orange	<b>gouters :</b> pain de mie confiture fraise yaourt sucré

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

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

# = Aide UE à destination des écoles

VPF = Viande Porc Française

**Légendes :**  
VBF = Viande Bovine Française

AOC = Appellation Origine Contrôlée

produit issu agriculture biologique

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

Equivalent EGALIM

produit issu agriculture biologique

LR = issu de Label Rouge

pdt = pomme de terre

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	<b>repas de fin d'année</b> tomates vinaigrette aux oignons	sardine et beurre	<b>concombres BIO</b> vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
sauté de bœuf VBF sauce aux olives	<b>émincés de volaille</b> façon kebab	boulettes à l'agneau sauce façon marengo	hoki doré au beurre	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic
<b>semoule BIO et courgettes BIO</b>	<b>pommes campagnardes</b> et ketchup	poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)	petits pois CE2	yaourt arôme
<b>fromage à tartiner BIO</b>	<b>bûche au lait de mélange</b>	emmental	petit fromage frais sucré	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>crème dessert BIO</b>	<b>fruit frais</b>	fruit frais	gâteau au chocolat	
<b>gouters :</b> baguette beurre et poudre chocolatée fruit frais	<b>gouters :</b> céréales lait nature compote pomme HVE	<b>gouters :</b> pain chocolat fromage frais arôme sirop de grenadine	<b>gouters :</b> baguette fromage tranchette fruit frais	<b>gouters :</b> marbré nougat jus de fruit

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

### Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

# = Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre