

CRESPIERES

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 août au 04 septembre 2026

| LUNDI | MARDI                                                 | MERCREDI                       | JEUDI                                                                                         | VENDREDI                |
|-------|-------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|       | RENTREE SCOLAIRE                                      | salade mezze penne au curry    |                                                                                               | laitue iceberg          |
|       | émincés de poulet issu de LR<br>sauce façon béarnaise | rôti de bœuf VBF et ketchup    | galette de légumes façon<br>ratatouille                                                       | haché au cabillaud      |
|       | frites                                                | haricots verts (ail et persil) | purée de potiron et de pdt                                                                    | riz BIO à la tomate     |
|       | camembert                                             | fromage frais arôme            | gouda BIO  |                         |
|       | purée de pommes BIO                                   |                                | fruit frais                                                                                   | mousse chocolat au lait |
|       | sirop de grenadine                                    |                                |                                                                                               |                         |
|       | goûters :                                             | goûters :                      | goûters :                                                                                     | goûters :               |
|       | céréales                                              | baguette                       | baguette                                                                                      | tranches brioches x2    |
|       | lait nature                                           | fromage tranquette             | pâte à tartiner                                                                               | barre chocolat au lait  |
|       | fruit frais                                           | jus d'orange                   | pêche au sirop                                                                                | 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 au 11 septembre 2026

| LUNDI                                          | MARDI                                                       | MERCREDI                                                     | JEUDI                                         | VENDREDI                                                           |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| lasagnes au bœuf VBF                           | tomates vinaigrette au persil                               | rillettes au thon                                            | colin d'Alaska pané et citron                 | garniture couscous végété                                          |
| yaourt arôme                                   | pilon de poulet rôti jus aux herbes                         | saucisses à la volaille                                      | épinards sauce blanche et coquillettes        | semoule                                                            |
| fruit frais                                    | poêlée de légumes et pdt                                    | petits pois CE2 (et carottes)                                | yaourt sucré BIO local cc                     | coulommiers                                                        |
|                                                | crème dessert BIO parfum vanille local cc                   | fruit frais                                                  | madeleine aux pépites de chocolat local cc    | banane                                                             |
| <b>goûters :</b>                               | <b>goûters :</b>                                            | <b>goûters :</b>                                             | <b>goûters :</b>                              | <b>goûters :</b>                                                   |
| baguette<br>confiture<br>produit laitier frais | pain de mie<br>beurre et barre chocolat noir<br>fruit frais | biscuit individuel<br>lait nature<br>spécialité pomme banane | baguette<br>fromage à tartiner<br>fruit frais | croissant<br>fromage frais sucré<br>jus de pomme sans sucre ajouté |

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 14 au 18 septembre 2026

| LUNDI                                                                                                                                                    | MARDI                                                                                                                              | MERCREDI                                                                                                                  | JEUDI                                                                                                                      | VENDREDI                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>salade de pdt moutarde à l'ancienne</p> <p>pané croustillant au cantal AOP</p> <p>duo haricots verts et beurre (ail et persil)</p> <p>fruit frais</p> | <p>sauté bœuf VBF BIO sauce au thym</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>purée de pommes BIO</p> | <p>concombres et feta vinaigrette</p> <p>émincés de poulet au jus</p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>gâteau basque</p> | <p>hoki pané et citron</p> <p>chou-fleur au gratin et pdt</p> <p>yaourt sucré local cc (Pur Perche)</p> <p>fruit frais</p> | <p>carottes râpées BIO</p> <p>paupiette au veau sauce bolognaise</p> <p>torsade BIO</p> <p>liégeois parfum vanille</p> |
| <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>fromage tranquette</p> <p>pêche au sirop</p>                                                                  | <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>fruit frais</p>                                           | <p><b>goûters :</b></p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>                                             | <p><b>goûters :</b></p> <p>like aux pommes à la coupe local</p> <p>produit laitier frais</p> <p>nectar multifruits</p>     | <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</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

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

CRESPIERES

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 septembre 2026

| LUNDI                                                                                         | MARDI                                                             | MERCREDI                                          | JEUDI                                                                                                                   | VENDREDI                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|                                                                                               | <i>Repas Italie</i>                                               | <i>AUTOMNE</i>                                    |                                                                                                                         | œufs durs et mayonnaise                                     |
| ailes de poulet issu de LR                                                                    | <i>batonnets mozzarella</i>                                       |                                                   | rôti de porc* issu LR sauce charcutière                                                                                 | colin d'Alaska sauce provençale                             |
| courgettes (ail et persil) et pdt                                                             | <i>cappelletti sauce crème de poivron rouge et petits légumes</i> | <i>hachis parmentier de l'automne au bœuf VBF</i> | rôti de poulet sauce charcutière                                                                                        |                                                             |
| emmental à la coupe                                                                           |                                                                   | <i>fromage blanc nature et confiture de prune</i> | flageolets à la tomate                                                                                                  | <b>riz BIO et ratatouille</b>                               |
| <b>fruit frais BIO #</b>                                                                      | <i>raisin</i>                                                     | <i>poire au sirop</i>                             | <b>fromage à tartiner BIO #</b><br> | yaourt sucré                                                |
| <b>goûters :</b>                                                                              | <b>goûters :</b>                                                  | <b>goûters :</b>                                  | <b>goûters :</b>                                                                                                        | <b>goûters :</b>                                            |
| biscuit lingot marbré local cc<br>petit fromage frais sucré<br>jus de pomme sans sucre ajouté | baguette<br>pâte à tartiner<br>compote pomme HVE                  | pain de mie<br>fromage tranchette<br>fruit frais  | baguette<br>beurre et barre chocolat noir<br>fruit frais                                                                | pain au chocolat<br>lait nature<br>spécialité pomme abricot |

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