



VERT LE GRAND

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices	REPAS USA coleslaw (carottes et chou blanc)	POISSONS D'AVRIL rillettes au thon	batonnets mozzarella	tomates vinaigrette
paupiette au veau sauce poivre	ailes de poulet issu de LR et ketchup	tarte au saumon	jambon* CEC	omelette et emmental râpé
trio de légumes BIO et pdt BIO	frites	épinards sauce blanche et blé doré	rôti de poulet froid	petits pois CE2 et carottes
cantal AOP #	petit fromage frais arôme	carré de l'est	yaourt sucré	gouda BIO #
gélifié parfum vanille	brownie individuel	fruit frais	fruit frais BIO #	banane

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

LR = issu de Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

VERT LE GRAND



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves BIO au vinaigre de framboise émincés de poulet sauce caramel semoule BIO et carottes BIO persillées yaourt aux fruits mixés cake individuel local et cc œuf en chocolat	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé daube de bœuf VBF chou-fleur CE2 sauce blanche tomme individuelle ananas frais	salade de maïs (et tomate) tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre)	carottes râpées au citron hoki beaufilet doré au beurre purée potiron et pdt bûche au lait de mélange 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

VERT LE GRAND



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 avril 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt ciboulette	tomates vinaigrette au pesto	tarte aux 3 fromages	REPAS ANGLAIS concombre vinaigrette à la menthe	macédoine mimosà
rôti de porc* issu de LR sauce charcutière	saucisses de volaille	rôti de bœuf VBF et ketchup	fish (colin d'Alaska pané) et citron	chili sin carne
rôti de poulet sauce charcutière	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
haricots verts BIO (ail et persil)	fromage à tartiner	yaourt arôme	crème anglaise	fromage blanc nature BIO #
mimolette	spécialité pomme banane	fruit frais BIO #	gâteau chocolat	fraises (et sucre)
fruit frais BIO #				

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdv = pomme de terre

VERT LE GRAND



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO)	salade de pépinettes fraîcheur	laitue iceberg	pâté forestier* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	panaché de choux
ravioli aux légumes	steak haché de bœuf VBF sauce au bleu	croque monsieur* <i>pizza fromage (emmental)</i>	émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise	colin d'Alaska sauce dieppoise
edam à la coupe	brocolis au gratin	haricots plats (ail et persil)	purée de céleri CE2 et pdt	semoule BIO
liégeois parfum chocolat	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	petit fromage frais sucré	fromage blanc nature BIO #	saint nectaire AOP #
	fruit frais BIO #	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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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

VERT LE GRAND

semaine du 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>boulettes de blé façon thaï</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>mimolette</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au thym</p> <p>purée de pdt BIO</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>macédoine</p> <p>garniture carbonara*</p> <p><i>garniture carbonara à la volaille</i></p> <p>mezze penne</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>pilon de poulet rôti</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>fromage blanc nature BIO #</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>FERIE</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VERT LE GRAND

semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	taboulé (à la semoule BIO)	tomates vinaigrette aux épices	REPAS OCEANIE	FERIE
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	tarte aux 3 fromages	rôti de bœuf VBF et ketchup	salade polynésienne (maïs, ananas, cœurs palmier)	
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)	beignets de chou-fleur	colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	
edam individuel	petit fromage frais arôme	fromage ovale	riz BIO	
compote de pommes HVE	fruit frais BIO #	clafoutis	yaourt aux fruits mixés 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

VERT LE GRAND



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	céleri rémoulade
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	axoa de bœuf haché VBF	poêlée de hoki doré au beurre		garniture couscous végété
duo carottes et pdt	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		semoule BIO
yaourt BIO sucré local cc	fromage à tartiner BIO #	fromage frais arôme		pont l'évêque AOP #
fruit frais	fruit frais BIO #	madeleine caramel beurre salé locale cc		gélifié parfum vanille

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

= 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

VERT LE GRAND



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	laitue iceberg	tomates vinaigrette	<i>REPAS PRODUCTION LOCALE</i> betteraves <i>BIO</i> locales vinaigrette	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet <i>BIO</i> et ketchup	brandade de poisson blanc	quiche lorraine* tarte aux 3 fromages	pâtes <i>BIO</i> locales, ratatouille et emmental râpé	daube de bœuf VBF
bâtonnière de légumes et pdt	camembert	haricots verts (ail et persil)	yaourt <i>BIO</i> arôme framboise local cc	pommes rissolées
petit fromage frais sucré	spécialité pomme fraise	fruit frais	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	cantal AOP #
fruit frais <i>BIO</i> #				fruit frais

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

Légendes :
VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande
VPF = Viande Porc Française
= Aide UE à destination des écoles
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

CER = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

BIO = produit issu agriculture biologique
menu végétarien

VERT LE GRAND



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	melon rôti de porc* issu de LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i> trio de légumes BIO et pdt BIO gouda BIO # crème dessert parfum chocolat	concombres et cubes de feta moussaka au bœuf VBF riz crème anglaise gâteau chocolat	œuf dur et mayonnaise 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 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

VERT LE GRAND



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	macédoine	rillettes au thon	carottes râpées BIO	taboulé (à la semoule BIO)
<u>lasagnes au bœuf VBF</u>	paupiette au veau sauce façon marengo	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de dinde sauce dijonnaise</i>	nuggets de poulet BIO	beignets de calamars et citron
croc lait BIO #	pommes rissolées	lentilles CE2	purée de céleri CE2 et pdt	courgettes à la provençale
compote pomme HVE	petit fromage frais arôme	camembert	fromage frais sucré	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)
	fruit frais BIO #	fruit frais	gaufrette parfum vanille	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

VERT LE GRAND



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg	batonnets mozzarella	<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small> tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
hoki doré au beurre	<u>cassoulet à la volaille</u>	rôti de poulet froid et ketchup	chili con carne au bœuf VBF	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	yaourt arôme	coque fromagère	suisse aux fruits BIO
liégeois parfum vanille	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

VERT LE GRAND



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade tricolore (tomates, maïs, concombres)	REPAS FROID betteraves BIO vinaigrette	pastèque
pizza tomate fromage	émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce	haché au cabillaud sauce oseille	jambon* CEC et mayonnaise <i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i>	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	montcendre	camembert	yaourt BIO sucré local cc
fruit frais	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	cerises	cake au chocolat à la coupe local cc

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

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

VERT LE GRAND



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte vinaigrette au basilic	REPAS FROID melon	salade capri (mezze penne, tomates, olives) et cubes de fromage	concombres vinaigrette	pâté coupelle de volaille (réserve)
ravioli au bœuf VBF (réserves)	œufs durs et mayonnaise	pilon de poulet rôti	rôti de porc* issu de LR froid <i>rôti de poulet froid</i>	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
suisse aux fruits BIO	taboulé	courgettes provençales	lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
fruit frais	yaourt sucré local cc (pur Perche)	fromage frais sucré	cantal AOP #	edam 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

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

VERT LE GRAND



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et poivron)	REPAS DE FIN D'ANNEE tomates vinaigrette aux oignons	médailon de surimi et sauce cocktail	coleslaw BIO (carottes et chou blanc)	melon
tarte 3 fromages	émincés de volaille façon kebab	filet de poulet sauce indienne	daube de bœuf VBF	tortelloni au saumon sauce crème ciboulette
trio de légumes BIO	<u>pommes campagnardes et ketchup</u>	petits pois CE2	haricots verts et beurre (ail et persil)	fromage à tartiner
petit fromage frais sucré	yaourt parfum vanille BIO	carré de l'est	yaourt arôme	purée de pommes BIO
fruit frais	pastèque	gélifié parfum vanille nappé caramel	madeleine 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