

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR				
taboulé BIO	velouté de légumes BIO	laitue iceberg	chou blanc rémoulade	roulade de volaille pistachée et cornichon œufs durs BIO et mayonnaise
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge boulettes de blé façon thaï	sauté de bœuf VBF sauce cacao falafels	saucisses de strasbourg* saucisses végétales	garniture couscous végé	colin d'alaska pané et citron palets fromager chèvre
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	semoule BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
suisse aux fruits BIO	edam BIO #	coulommiers	chaource AOP	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
crêpe	fruit frais	liégeois parfum vanille	banane	fruit frais
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie gelée groseille	goûters : galette bretonne fruit frais	goûters : baguette barre chocolat lait compote pomme coing	goûters : pain de mie 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

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

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 février 2026

LUNDI

carottes râpées vinaigrette
aux agrumes

**rôti de porc* sauce
charcutière**

galette de légumes façon falafel

choux de Bruxelles et pommes
rissolées

gouda BIO #

tarte pomme

goûters :

baguette
pâte à tartiner
fruit frais

MARDI

velouté potiron

nuggets de poulet BIO

bouchées de blé

courgettes et pdt persillées

**yaourt BIO arôme pêche
local circuit court**

fruit frais

goûters :

baguette
fromage tranquette
cocktail fruits au sirop

MERCREDI

céleri sauce cocktail

poêlée de hoki doré au beurre

garniture provençale végété

blé doré et ratatouille

fromage à tartiner

compote de pomme HVE

goûters :

céréales
lait nature

JEUDI

salade de maïs au thon
macédoine mimosa

boulettes au bœuf VBF sauce
bolognaise

garniture de lentilles à la tomate

coquillettes BIO

emmental à la coupe

fruit frais BIO #

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille nappé caramel

VENDREDI

salade de lentilles

crêpe au fromage (emmental)

haricots verts CE2 persillés

petit fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

brioche tranches x2
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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> demi pamplemousse et sucre</p> <p> ailes de poulet issu de LR</p> <p> tarte poireaux</p> <p> trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p> cantal AOP</p> <p> crème dessert BIO chocolat local cc</p> <p> goûters :</p> <p> baguette</p> <p> barre chocolat noir x1 et beurre</p> <p> fruit frais</p>	<p> NOUVEL AN CHINOIS</p> <p> <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i></p> <p> <i>nems de légumes</i></p> <p> <i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i></p> <p> <i>yaourt arôme</i></p> <p> <i>rocher coco local cc</i></p> <p> goûters :</p> <p> cake miel épices à la coupe local cc</p> <p> kiwi jaune</p>	<p> salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)</p> <p> daube de bœuf VBF</p> <p> crousti' blé</p> <p> pommes campagnardes et ketchup</p> <p> bûche au lait de mélange</p> <p> brownies</p> <p> goûters :</p> <p> baguette</p> <p> gelée groseille</p> <p> yaourt arôme</p>	<p> velouté légumes variés</p> <p> jambon* qualité supérieur</p> <p> batonnets mozzarella</p> <p> purée de céleri CE2 et de pdt</p> <p> fromage frais sucré</p> <p> fruit frais BIO #</p> <p> goûters :</p> <p> pain chocolat</p> <p> spécialité pomme abricot</p>	<p> betteraves vinaigrette mimosa</p> <p> boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon</p> <p> épinards au gratin et pépinettes</p> <p> suisse aux fruits BIO</p> <p> fruit frais</p> <p> goûters :</p> <p> pain de mie</p> <p> fromage à tartiner</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

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 février 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>rillettes de thon <i>terrine de légumes</i></p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur)</p> <p>garniture provençale végété</p> <p>semoule</p> <p>crème anglaise</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>concombres et feta vinaigrette</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce poivre <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>côtes de blettes à la provençale et pdt</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>salade de maïs (et tomates)</p> <p>thon sauce tomate échalote <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote pomme HVE</p>	<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 confiture prune</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat lait fromage frais arôme</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

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>pilon de poulet rôti sauce américaine bouchées de blé</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters : cake pépites chocolat à la coupe local cc compote pomme HVE lait nature</p>	<p>palets fromagers chèvre batonnets mozzarella</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise œufs durs BIO et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette ciboulette</p> <p>pizza royale* pizza fromage (emmental)</p> <p>duo de courgettes jaune et verte persillées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>madeleine caramel beurre salé local circuit court</p> <p>goûters : céréales fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>colin d'Alaska pané et citron</p> <p>tortilla</p> <p>petits pois CE2</p> <p>gouda BIO #</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p>goûters : baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>velouté légumes verts</p> <p>mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)</p> <p>yaourt BIO parfum vanille</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme</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

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	<u>œuf dur BIO et mayonnaise</u>	concombres aux olives	salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg * <i>saucisses végétales</i>	crousti cantal AOP	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash <i>boulettes de blé façon thai</i>	haché au saumon sauce citron <i>quenelles nature sauce citron</i>
pdt et chou choucroute	chou-fleur CE2 sauce blanche	<i>riz à l'oriental végété</i>	haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	carré de l'est	edam individuel	tomme à la coupe
fruit frais	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
goûters : croissant petit fromage frais sucré	goûters : baguette fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	goûters : baguette gelée groseille fromage frais sucré

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 16 au 20 mars 2026

LUNDI

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR
sauce créole

galette de légumes façon ratatouille

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

fruit frais

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végété

bûche au lait de mélange

crème dessert saveur
pistache

goûters :

brioche tranches x2
produit laitier frais

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d'Alaska sauce
crémeuse

tarte aux 3 fromages

beignets de légumes

fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

saucisses * sauce rougail

chili sin carne

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

céréales
lait nature

VENDREDI

salade de pépinettes
printanière

falafels et sauce blanche
froide ciboulette

julienne de légumes
(carottes, courgettes,
céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

goûters :

baguette
pâte à tartiner
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

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>bouchées de blé</i>	émincés de poulet sauce à l'indienne <i>crêpe aux champignons</i>	cheeseburger VBF <i>omelette BIO</i>	garniture provençale végété	poêlée de hoki doré au beurre <i>tortilla</i>
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	yaourt BIO sucré local circuit court	épinards sauce blanche et riz
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	lingot marbré local circuit court	fromage croc lait BIO #
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais		fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	moelleux citron produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat 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

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