

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES SCOLAIRES

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

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

LEUDEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles aux épices paupiette au veau sauce poivre <i>boulettes de blé façon thai</i> trio de légumes BIO et pdt BIO cantal AOP # gélifié parfum vanille goûters : cake au chocolat à la coupe local cc lait nature	REPAS USA <i>coleslaw (carottes et chou blanc)</i> <i>ailles de poulet issu de LR et ketchup</i> <i>galette de légumes façon ratatouille</i> <i>frites</i> <i>petit fromage frais arôme</i> <i>brownie individuel</i> goûters : pain de mie fromage tranchette fruit frais	POISSONS D'AVRIL <i>rillettes au thon</i> <i>houmous (pois chiches)</i> <i>tarte au saumon</i> <i>tortilla (1/2 enfant)</i> <i>épinards sauce blanche et blé doré</i> <i>carré de l'est</i> <i>fruit frais</i> goûters : baguette pâte à tartiner fromage blanc arôme	batonnets mozzarella jambon* CEC <i>garniture de lentilles à la tomate</i> coquillettes au gratin yaourt sucré fruit frais BIO # goûters : céréales lait nature	tomates vinaigrette omelette BIO et emmental râpé <i>petits pois CE2 et carottes</i> gouda BIO # banane goûters : baguette confiture 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves BIO au vinaigre de framboise	salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) taboulé	salade de maïs (et tomate)	carottes râpées au citron
	émincés de poulet sauce caramel garniture couscous végété	daube de bœuf VBF crêpe au fromage	tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic	hoki beaufilet doré au beurre boulettes végétales BBC
	semoule BIO et carottes BIO persillées	chou-fleur CE2 sauce blanche	fromage blanc nature BIO #	purée potiron et pdt
	yaourt aux fruits mixés	tomme individuelle	fraises (et sucre)	bûche au lait de mélange
	cake individuel local et cc œuf en chocolat	ananas frais		crème dessert BIO parfum chocolat locale cc
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 produit laitier frais	baguette barres chocolat noir x2 compote pomme HVE	pain au chocolat 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 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 mimosa
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
palets fromagers chèvre	saucisses végétales	galette de légumes façon falafel	crousti blé	
haricots verts BIO (ail et persil)	lentilles CE2 (et carottes)	beignets de salsifis	and chips (frites)	riz
mimolette	fromage à tartiner	yaourt arôme	crème anglaise	fromage blanc nature BIO #
fruit frais BIO #	spécialité pomme banane	fruit frais BIO #	gâteau chocolat	fraises (et sucre)
goûters : moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette beurre et barre chocolat noir jus d'orange

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 20 au 24 avril 2026 VACANCES ZONES B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs (carottes BIO et chou-fleur BIO) ravioli aux légumes edam à la coupe liégeois parfum chocolat goûters : brioche tranches x2 fruit frais	salade de pépinettes fraîcheur steak haché de bœuf VBF sauce au bleu batonnets mozzarella brocolis au gratin yaourt arôme local et cc CE2 (Perche) fruit frais BIO # goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pommes	laitue iceberg croque monsieur* pizza fromage (emmental) haricots plats (ail et persil) petit fromage frais sucré fruit frais goûters : cake au miel à la coupe local cc produit laitier frais	pâté forestier* et cornichon <i>houmous (pois chiches)</i> émincés de poulet issu de LR sauce façon béarnaise boulettes lentilles corail patate douce purée de céleri CE2 et pdt fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) goûters : baguette barre chocolat lait spécialité pomme poire	panaché de choux colin d'Alaska sauce dieppoise garniture couscous végété semoule BIO saint nectaire AOP # tarte citron 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 27 avril au 01 mai 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette boulettes de blé façon thai trio de légumes BIO et pdt BIO mimolette mousse au chocolat goûters : céréales lait nature	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce au thym <i>galette de légumes façon ratatouille</i> purée de pdt BIO tomme à la coupe cocktail de fruits au sirop goûters : baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	macédoine garniture carbonara* <i>garniture de lentilles à la tomate</i> mezze penne yaourt arôme fruit frais goûters : biscuit pompon chocolat petit fromage frais sucré	palets fromagers emmental pilon de poulet rôti <i>bouchées de blé</i> courgettes à la provençale fromage blanc nature BIO # fraises (et sucre) goûters : baguette fromage tranchette spécialité pomme coing	FERIE goûters :

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 04 au 08 mai 2026

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

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 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tarte chèvre basilic	salami* et cornichon <i>œufs durs et mayonnaise</i>	concombres vinaigrette au fromage blanc	FERIE	
rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	axoa de bœuf haché VBF <i>galette de légumes façon falafel</i>	poêlée de hoki doré au beurre <i>tortilla (1/2 enfant)</i>		
duo carottes et choux de Bruxelles	pommes de terre façon sarladaise	petits pois CE2		
yaourt BIO sucré local cc	fromage à tartiner BIO #	fromage frais arôme		
fruit frais	fruit frais BIO #	madeleine caramel beurre salé locale cc		
goûters : marbré à la coupe produit laitier frais	goûters : baguette barre chocolat lait jus de pommes	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais	goûters :	

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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	laitue iceberg	tomates vinaigrette	REPAS PRODUCTION LOCALE betteraves <i>BIO</i> locales vinaigrette	achard (carottes et chou blanc)
nuggets de poulet <i>BIO</i> et ketchup <i>crousti blé et ketchup</i>	brandade de poisson blanc <i>parmentier végé aux légumes</i>	quiche lorraine* <i>tarte aux 3 fromages</i>	pâtes <i>BIO</i> locales, ratatouille et emmental râpé	daube de bœuf VBF <i>quenelle nature sauce oseille</i>
bâtonnière de légumes et pdt		épinards sauce blanche	yaourt <i>BIO</i> arôme framboise local cc	pommes rissolées
petit fromage frais sucré	camembert	suisse aux fruits <i>BIO</i>	cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)	cantal AOP #
fruit frais <i>BIO</i> #	spécialité pomme fraise	fruit frais	fruit frais	fruit frais
goûters : brioche tranches x2 crème dessert	goûters : baguette beurre et miel fruit frais	goûters : pain de mie fromage à tartiner jus de pomme	goûters : céréales lait nature	goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop

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 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 gouda BIO # crème dessert parfum chocolat	concombres et cubes de feta moussaka au bœuf VBF <i>chili sin carne</i> 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 <i>tarte provençale</i> beignets de brocolis yaourt arôme banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	pain au lait fruit frais	madeleine caramel local cc fromage frais sucré	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	macédoine	rillettes au thon <i>œuf dur et mayonnaise</i>	carottes râpées BIO	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 BIO <i>bouchées de blé</i>	beignets de calamars et citron <i>palets fromagers emmental</i>
	pommes rissolées	lentilles CE2	purée de céleri CE2 et pdt	courgettes à la provençale
croc lait BIO #	petit fromage frais arôme	camembert	fromage frais sucré	yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)
compote pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais	gaufrette parfum vanille	fruit frais
goûters : céréales lait nature	goûters : baguette confiture produit laitier frais	goûters : cake aux pépites de chocolat à la coupe local cc yaourt sucré	goûters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner ananas au sirop

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

Légendes :

VBV = 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 08 au 12 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	laitue iceberg	batonnets mozzarella	OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN tomates vinaigrette à la mexicaine	concombres vinaigrette
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
carottes et pois chiches à la catalane		trio carottes, chou romanesco et pdt (ail et persil)		duo haricots verts et beurre
semoule et ratatouille		yaourt arôme	riz BIO	suisse aux fruits BIO
fromage à tartiner BIO #	coulommiers	fruit frais	coque fromagère	banane
liégeois parfum vanille	fruit frais BIO #		beignet	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat au lait fruit frais	madeleine produit laitier frais	baguette fromage tranchette compote pomme HVE	baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	brioche tranches x2 lait nature

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 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées à l'orange	pâté de campagne* et cornichon terrines de légumes et mayonnaise	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	sauté de boeuf VBF sauce bohémienne
brocolis (ail et persil)	boulettes de blé façon thaï	tortilla (1/2 enfant)	œufs durs et mayonnaise	palets fromagers chèvre
fromage frais arôme	purée de courgettes CE2 et pdt	blé doré et épinards sauce blanche	salade froide de coquillettes BIO au curry	julienne de légumes et pdt
fruit frais	bûche au lait de mélange	montcendre	camembert	yaourt BIO sucré local cc
	fruit frais BIO #	mousse chocolat au lait	cerises	cake au chocolat à la coupe local cc
goûters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop	goûters : pain de mie confiture produit laitier frais	goûters : céréales lait nature	goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré	goûters : baguette fromage 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 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	concombres vinaigrette	pâté coupelle de volaille (réserve) <i>betteraves mimosa</i>
ravioli au bœuf VBF (réserves)	<i>melon</i>	pilon de poulet rôti	rôti de porc* issu de LR froid	cubes de colin d'Alaska sauce andalouse
<i>ravioli aux légumes (réserves)</i>	œufs durs et mayonnaise	<i>tarte tomate chèvre</i>	<i>saucisses végétales</i>	<i>garniture espagnole végété</i>
	<i>taboulé</i>	courgettes provençales	lentilles CE2 (et carottes)	riz BIO façon paëlla
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré local cc (pur Perche)	fromage frais sucré	cantal AOP #	edam BIO #
fruit frais	brownie individuel	fruit frais	compote de pommes (réserves)	banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
brioche tranches x2	baguette	baguette	marbré	baguette
spécialité pomme banane	fromage tranchette	pâte à tartiner	fruit frais	gelée de fruit
	fruit frais	jus d'orange		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 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI

salade de maïs (et poivron)

tarte 3 fromages

trio de légumes BIO

petit fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

baguette
pâte à tartiner
ananas au sirop

MARDI

REPAS DE FIN D'ANNEE

tomates vinaigrette aux
oignons

émincés de volaille façon
kebab

crousti blé

frites et ketchup

yaourt parfum vanille BIO

pastèque

goûters :

baguette
fromage tranchette
sirop de grenadine

MERCREDI

médailillon de surimi et sauce
cocktail
houmous (pois chiches)

filet de poulet sauce indienne

omelette

petits pois CE2

carré de l'est

gélifié parfum vanille nappé
caramel

goûters :

pain au lait
fruit frais

JEUDI

coleslaw BIO (carottes et
chou blanc)

daube de bœuf VBF

boulettes végétales BBC

haricots verts et beurre (ail
et persil)

yaourt arôme

madeleine locale cc

goûters :

céréales
lait nature

VENDREDI

melon

tortelloni au saumon sauce
crème ciboulette

tortellini ricotta épinards

fromage à tartiner

purée de pommes BIO

goûters :

biscuit individuel
ourson guimauve

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