

GUIBEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mars au 03 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>paupiette au veau sauce poivre</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>cantal AOP #</p> <p>gélifié parfum vanille</p>	<p>REPAS USA</p> <p>ails de poulet issu de LR et ketchup</p> <p>frites</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>brownie individuel</p>		<p>jambon* CEC</p> <p>rôti de poulet froid</p> <p>coquillettes au gratin</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>petits pois CE2 et carottes</p> <p>banane</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>cake au chocolat à la coupe local cc</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>		<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>purée pomme coing</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>produit laitier 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 06 au 10 avril 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p><i>émincés de poulet sauce caramel</i></p> <p><i>semoule BIO et carottes BIO persillées</i></p> <p><i>yaourt aux fruits mixés</i></p> <p><i>cake individuel local et cc</i></p> <p><i>œuf en chocolat</i></p>		<p>tortelloni ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p><b>fromage blanc nature BIO #</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>hoki beaufilet doré au beurre</p> <p>purée potiron et pdt</p> <p><b>crème dessert BIO parfum chocolat locale cc</b></p>
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>		<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>pain au chocolat</p> <p>lait nature</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

# 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		<b>REPAS ANGLAIS</b>	
<b>rôti de porc* issu de LR</b> sauce charcutière	saucisses de volaille		<i>fish (colin d'Alaska pané) et citron</i>	chili sin carne
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>				
<b>haricots verts BIO (ail et persil)</b>	lentilles CE2 (et carottes)		<b>and chips (frites)</b>	riz
			<i>crème anglaise</i>	<b>fromage blanc nature BIO #</b>
<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme banane		<b>gâteau chocolat</b>	fraises (et sucre)
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>		<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
moelleux parfum vanille local cc produit laitier frais ourson guimauve	baguette pâte à tartiner fruit frais		céréales lait nature fruit frais	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

GUIBEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet issu de LR sauce crème de poivron	taboulé (à la semoule BIO)		REPAS OCEANIE  colin d'alaska sauce épinards et lait de coco	FERIE
blé doré et fondue de poireaux	haricots verts CE2 (ail et persil)		riz BIO	
edam individuel	petit fromage frais arôme		yaourt aux fruits mixés	
compote de pommes HVE			ananas frais	
<b>goûters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> croissant lait nature pêche au sirop		<b>goûters :</b> pain de mie confiture fromage frais sucré	<b>goûters :</b>

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

GUIBEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>tarte chèvre basilic</p> <p><b>rôti de porc* issu de LR froid et mayonnaise</b></p> <p><i>rôti de poulet froid et mayonnaise</i></p> <p>duo carottes et choux de Bruxelles</p> <p>yaourt BIO sucré local cc</p>	<p>salami* et cornichon</p> <p><i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>axoa de bœuf haché VBF</p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>FERIE</p>	
<p><b>goûters :</b></p> <p>marbré à la coupe produit laitier frais sirop de grenadine</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait jus de pommes</p>		<p><b>goûters :</b></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 18 au 22 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>nuggets de poulet BIO et ketchup</p> <p>bâtonnière de légumes et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>brandade de poisson blanc</p> <p>spécialité pomme fraise</p>		<p>REPAS PRODUCTION LOCALE</p> <p>pâtes BIO locales, ratatouille et emmental râpé</p> <p>yaourt BIO arôme framboise local cc</p> <p>cake pépites chocolat saveur vanille à la coupe (local et cc)</p>	<p>daube de bœuf VBF</p> <p>pommes rissolées</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>brioche tranches x2 confiture crème dessert</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette beurre et miel fruit frais</p>		<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop</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 25 au 29 mai 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>melon</p> <p>rôti de porc* issu de LR sauce brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>		<p>garniture pois chiches et épinards crème de curry</p> <p>semoule</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce agrumes</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt arôme</p>
goûters :	<p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais</p>		<p>goûters :</p> <p>madeleine caramel local cc fromage frais sucré jus d'orange</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis</p>

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 01 au 05 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>lasagnes ricotta épinards</p> <p><b>croc lait BIO #</b></p>	<p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>pommes rissolées</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p>purée de céleri CE2 et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufrette parfum vanille</p>	<p><b>taboulé (à la semoule BIO)</b></p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>courgettes à la provençale</p> <p>yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette confiture produit laitier frais</p>		<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>

*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			<small>OUVERTURE COUPE DU MONDE FOOTBALL : REPAS MEXICAIN</small>	
hoki doré au beurre	cassoulet (saucisse* et saucisson à l'ail*) aux haricots blancs à la tomate <i>cassoulet à la volaille</i>		<i>chili con carne au bœuf VBF</i>	crousti blé
semoule et ratatouille			<i>riz BIO</i>	duo haricots verts et beurre
fromage à tartiner <b>BIO #</b>	coulommiers		<i>coque fromagère</i>	<b>suisse aux fruits BIO</b>
	<b>fruit frais BIO #</b>		<i>beignet</i>	banane
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>		<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
baguette barre chocolat au lait fruit frais	madeleine produit laitier frais sirop de grenadine		baguette barre chocolat noir et beurre fruit frais	brioche tranches x2 gelée de fruit 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>pizza tomate fromage</p> <p>brocolis (ail et persil)</p> <p>fruit frais</p>	<p>émincés de poulet issu de LR sauce aigre douce</p> <p>purée de courgettes CE2 et pdt</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p><i>REPAS FROID</i></p> <p>jambon*CEC et mayonnaise</p> <p>rôti de poulet froid et mayonnaise</p> <p>salade froide de coquillettes BIO au curry</p> <p>camembert</p> <p>cerises</p>	<p>pastèque</p> <p>sauté de boeuf VBF sauce bohémienne</p> <p>julienne de légumes et pdt</p> <p>yaourt BIO sucré local cc</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>pain de mie confiture produit laitier frais</p>		<p><b>goûters :</b></p> <p>pain chocolat petit fromage frais sucré jus de pomme</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage à tartiner 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

GUIBEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 juin 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade verte vinaigrette au basilic</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserves)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p><b>REPAS FROID</b></p> <p>œufs durs et mayonnaise</p> <p>taboulé</p> <p>yaourt sucré local cc (pur Perche)</p> <p>brownie individuel</p>		<p>rôti de porc* issu de LR froid</p> <p>rôti de poulet froid</p> <p>lentilles CE2 (et carottes)</p> <p>cantal AOP #</p> <p>compote de pommes (réserves)</p>	<p>pâté coupelle de volaille (réserve)</p> <p>cubes de colin d'Alaska sauce andalouse</p> <p>riz BIO façon paëlla</p> <p>banane</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>brioche tranches x2 barre chocolat lait spécialité pomme banane</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>		<p><b>goûters :</b></p> <p>marbré lait nature fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette gelée de fruit produit laitier 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

GUIBEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>tarte 3 fromages</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>	<p><i>REPAS DE FIN D'ANNEE</i></p> <p>tomates vinaigrette aux oignons</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>frites et ketchup</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></p> <p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette sirop de grenadine</p>	<p><b>menu végétarien</b></p> <p>BIO = produit issu agriculture biologique</p>	<p>daube de bœuf VBF</p> <p>haricots verts et beurre (ail et persil)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>madeleine locale cc</p> <p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>melon</p> <p>tortelloni au saumon sauce crème ciboulette</p> <p><b>purée de pommes BIO</b></p> <p><b>goûters :</b></p> <p>biscuit individuel ourson guimauve jus de fruit</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