

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 et cornichon
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	garniture couscous végé	colin d'alaska pané et citron
batonnierre 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 :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais sirop de fraise	pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré	galette bretonne lait nature fruit frais	baguette barre chocolat lait compote pomme coing lait nature	pain de mie produit laitier frais 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées vinaigrette aux agrumes	velouté potiron	céleri sauce cocktail	salade de maïs au thon	salade de lentilles
rôti de porc* sauce charcutière <small>rôti de poulet sauce charcutière</small>	nuggets de poulet BIO	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
gouda BIO #	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme	fruit frais	compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais
goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	goûters : baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop nectar multifruit	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel sirop de menthe	goûters : brioche tranches x2 yaourt arôme jus de pommes

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

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 23 au 27 février 2026 VACANCES ZONE B ET C

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