

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* <small>saucisses de volaille</small>	garniture couscous végété	colin d'alaska pané et citron
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 :	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 <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	nuggets de poulet BIO	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>	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
<p> demi pamplemousse et sucre</p> <p> ailes de poulet issu de LR</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> lait nature</p>	<p> <i>NOUVEL AN CHINOIS</i></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> sirop de citron</p>	<p> salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)</p> <p> daube de bœuf VBF</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> fruit frais</p>	<p> velouté légumes variés</p> <p> jambon* qualité supérieur</p> <p> <i>rôti de poulet</i></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> lait nature</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> <p> nectar de fruits</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 23 au 27 février 2026 VACANCES ZONE B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>rillettes de thon</p> <p>quiche lorraine*</p> <p><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</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</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 produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</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