

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR				
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao	laitue iceberg saucisses de strasbourg* saucisses de volaille flageolets CE2 à la tomate	chou blanc BIO rémoulade garniture couscous végé semoule BIO chaource AOP banane	roulade de volaille et cornichon colin d'alaska pané et citron chou-fleur CE2 au gratin et pdt yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
suisse aux fruits BIO	edam BIO #			
crêpe	fruit frais	liégeois parfum vanille		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré	galette bretonne lait nature fruit frais	baguette barre chocolat lait compote pomme coing	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	<u>velouté de légumes BIO</u>			salade de lentilles
<u>rôti de porc* issu de LR sauce charcutière</u>	nuggets de poulet BIO	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
rôti de poulet sauce charcutière	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	<u>coquillettes BIO</u>	haricots verts CE2 persillés
choux de Bruxelles et pommes rissolées	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	<u>petit suisse aux fruits BIO</u>
tarte pomme		compote de pomme HVE	<u>fruit frais BIO #</u>	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop	céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	<u>brioche boulanger local</u> 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 VACANCES ZONE B

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

velouté légumes BIO

filet de poulet sauce façon béarnaise

beignets de brocolis

yaourt sucré

goûters :

baguette
pâte à tartiner
compote pomme HVE

MARDI

quiche lorraine*
tarte fromage (emmental)

laitue iceberg

fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

brioche tranches x2
confiture prune
produit laitier frais

MERCREDI

salade des champs (carottes et chou-fleur)

garniture provençale végé

semoule

crème anglaise

pêche au sirop

goûters :

baguette
fromage tranchette
fruit frais

JEUDI

concombres et feta vinaigrette

steak haché de bœuf VBF sauce poivre

côtes de blettes à la provençale et pdt

éclair parfum chocolat

goûters :

céréales
lait nature
fruit frais

VENDREDI

thon sauce tomate échalote

fusilli BIO

tomme à la coupe

fruit frais

goûters :

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