

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI

CHANDELEUR

taboulé BIO

émincés de poulet issu de LR
sauce façon vallée d'auge

batonnière aux carottes
jaunes

suisse aux fruits BIO

crêpe

goûters :

baguette
fromage à tartiner
fruit frais

MARDI

velouté de légumes BIO

sauté de bœuf VBF sauce
cacao

purée de pommes de terre

edam BIO #

fruit frais

goûters :

pain de mie
gelée groseille
petit fromage frais sucré

MERCREDI

salade tomates et cœurs de
palmier

saucisses de strasbourg*

saucisses de volaille

beignets de brocolis

coulommiers

liégeois parfum vanille

goûters :

galette bretonne
lait nature
fruit frais

JEUDI

concombres vinaigrette
menthe

garniture couscous végé

semoule BIO

chaource AOP

banane

goûters :

baguette
barre chocolat lait
compote pomme coing

VENDREDI

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)

fruit frais

goûters :

pain au lait
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	<u>concombres vinaigrette</u> poêlée de hoki doré au beurre	salade de maïs au thon boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	salade de lentilles
rôti de porc* sauce charcutière <small>rôti de poulet sauce charcutière</small>	nuggets de poulet BIO	blé doré et ratatouille fromage à tartiner	coquillettes BIO fromage ovale	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	spécialité pomme cassis	fruit frais BIO #	haricots verts CE2 persillés petit fromage frais sucré
gouda BIO #	yaourt BIO arôme pêche local circuit court			fruit frais
tarte pomme	fruit frais			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette <u>nectar multifruits</u>	biscuit lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	croissant boulanger 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

salade verte

tarte poireaux

trio de légumes BIO et pdt
BIO

cantal AOP

crème dessert BIO chocolat
local cc

goûters :

baguette
barre chocolat noir x1 et beurre
fruit frais

MARDI

NOUVEL AN CHINOIS

salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)

nems de légumes

riz et bâtonnière aux
haricots mungo

yaourt arôme

rocher coco local cc

goûters :

cake miel épices à la coupe local cc
kiwi jaune
compote

MERCREDI

salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

pommes campagnardes et ketchup

bûche au lait de mélange

brownies

goûters :

baguette
gelée groseille
yaourt arôme

JEUDI

velouté légumes variés

jambon* qualité supérieur

rôti de poulet

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

goûters :

pain au chocolat boulanger
spécialité pomme abricot
lait nature

VENDREDI

betteraves vinaigrette mimosa

colin d'alaska pané et citron

épinards au gratin et pépinettes

suisse aux fruits BIO

fruit frais

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 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*	semoule	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	fusilli BIO
yaourt arôme	tarte fromage (emmental)	<u>fromage</u>	côtes de blettes à la provençale et pdt	<u>camembert</u>
fruit frais	laitue iceberg	pêche au sirop	fromage à tartiner BIO #	fruit frais
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	biscuit 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