

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>				
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao	laitue iceberg		roulade de volaille et cornichon
		saucisses de strasbourg*	garniture couscous végé	colin d'alaska pané et citron
		saucisses de volaille		palets fromager chèvre
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 #		chaource AOP	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
crêpe	fruit frais	liégeois parfum vanille	banane	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré	galette bretonne  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	velouté potiron			
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	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
	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme		compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranquette cocktail fruits au sirop	céréales lait nature	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	brioche tranches x2 yaourt 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 février 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b>			
	salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)		
ailes de poulet issu de LR	nems de légumes	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur	boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon
			rôti de poulet	
trio de légumes BIO et pdt BIO	riz et bâtonnière aux haricots mungo	pommes campagnardes et ketchup	purée de céleri CE2 et de pdt	frites
cantal AOP			fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO chocolat local cc	rocher coco local cc	brownies	fruit frais BIO #	fruit frais
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
baguette barre chocolat noir x1 et beurre fruit frais	cake miel épices à la coupe local cc kiwi jaune	baguette gelée groseille yaourt arôme	pain chocolat spécialité pomme abricot	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
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré</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>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>éclair parfum chocolat</p>	<p>thon sauce tomate échalote</p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette pâte à tartiner compote pomme HVE</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>brioche tranches x2 produit laitier frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b></p> <p>céréales lait nature</p>	<p><b>goûters :</b></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