

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	garniture couscous végé semoule BIO chaource AOP banane	roulade de volaille et cornichon colin d'alaska pané et citron palets fromager chèvre chou-fleur CE2 au gratin et pdt yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	liégeois parfum vanille		
suisse aux fruits BIO	edam BIO #		semoule BIO	
crêpe	fruit frais		chaource AOP	
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

carottes râpées vinaigrette aux agrumes

rôti de porc* sauce charcutière

rôti de poulet sauce charcutière

choux de Bruxelles et pommes rissolées

tarte pomme

goûters :

baguette
pâte à tartiner
fruit frais

MARDI

velouté potiron

nuggets de poulet BIO

courgettes et pdt persillées

yaourt BIO arôme pêche local circuit court

goûters :

baguette
fromage tranchette
cocktail fruits au sirop

MERCREDI

poêlée de hoki doré au beurre

blé doré et ratatouille

fromage à tartiner

compote de pomme HVE

goûters :

céréales
lait nature

JEUDI

boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise

coquillettes BIO

emmental à la coupe

fruit frais BIO #

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille nappé caramel

VENDREDI

crêpe au fromage (emmental)

haricots verts CE2 persillés

petit fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

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

ailes de poulet issu de LR

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

rocher coco local cc

goûters :

cake miel épices à la coupe local cc
kiwi jaune

MERCREDI

salade texane (maïs, haricots
rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

pommes campagnardes et
ketchup

brownies

goûters :

baguette
gelée groseille
yaourt arôme

JEUDI

jambon* qualité supérieur

rôti de poulet

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

goûters :

pain chocolat
spécialité pomme abricot

VENDREDI

boulettes de lentilles corail,
patate douce, oignon

frites

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 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
produit laitier frais

MERCREDI

salade des champs (carottes et chou-fleur)

garniture provençale végé

semoule

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

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