

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI

CHANDELEUR

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

boulettes de blé façon thaï

batonnière aux carottes
jaunes

suisse aux fruits BIO

crêpe

goûters :

baguette
fromage à tartiner
fruit frais

MARDI

sauté de bœuf VBF sauce
cacao

falafels

purée de pommes de terre

edam BIO #

fruit frais

goûters :

pain de mie
gelée groseille
petit fromage frais sucré

MERCREDI

laitue iceberg

saucisses de strasbourg*

saucisses végétales

flageolets CE2 à la tomate

liégeois parfum vanille

goûters :

galette bretonne
lait nature
fruit frais

JEUDI

garniture couscous végé

semoule BIO

chaource AOP

goûters :

baguette
barre chocolat lait
compote pomme coing

VENDREDI

roulade de volaille pistachée
et cornichon
œufs durs BIO et mayonnaise

colin d'alaska pané et citron
palets fromager chèvre

chou-fleur CE2 au gratin et
pdt

yaourt sucré local et circuit
court CE2 (Perche)

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 galette de légumes façon falafel	nuggets de poulet BIO bouchées de blé	poêlée de hoki doré au beurre garniture provençale végé	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise garniture de lentilles à la tomate	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées yaourt BIO arôme pêche local circuit court	blé doré et ratatouille fromage à tartiner	coquillettes BIO emmental à la coupe	haricots verts CE2 persillés 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 tranchette <u>fruit frais</u>	céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	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 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ailes de poulet issu de LR	NOUVEL AN CHINOIS salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)			
tarte poireaux	nems	daube de bœuf VBF crousti' blé	jambon* qualité supérieur batonnets mozzarella	boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon
trio de légumes BIO et pdt BIO	riz et bâtonnière aux haricots mungo	pommes campagnardes et ketchup	purée de céleri CE2 et de pdt	épinards au gratin et pépinettes
cantal AOP	rocher coco local cc	brownies	fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO chocolat local cc	goûters :	goûters :	fruit frais BIO #	fruit frais
goûters :	baguette barre chocolat noir x1 et beurre fruit frais	goûters :	goûters :	goûters :
baguette barre chocolat noir x1 et beurre fruit frais	cake miel épices à la coupe local cc kiwi jaune sirop de citron	baguette gelée groseille yaourt arôme	pain chocolat spécialité pomme abricot lait nature	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

galette de légumes façon ratatouille

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

pêche au sirop

goûters :

baguette
fromage tranchette
fruit frais

JEUDI

concombres et feta vinaigrette

steak haché de bœuf VBF sauce poivre

boulettes végétales BBC

côtes de blettes à la provençale et pdt

éclair parfum chocolat

goûters :

céréales
lait nature
fruit frais

VENDREDI

thon sauce tomate échalote

garniture de lentilles à la tomate

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