

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

MARDI

sauté de bœuf VBF sauce
cacao

falafels

purée de pommes de terre

edam BIO #

fruit frais

MERCREDI

laitue iceberg

saucisses de strasbourg*

saucisses végétales

flageolets CE2 à la tomate

liégeois parfum vanille

JEUDI

garniture couscous végé

semoule BIO

chaource AOP

banane

VENDREDI

roulade de volaille pistachée
et cornichon
œufs dur et mayonnaise

colin d'alaska pané et citron

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

VPF = Viande Porc Française

= Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise garniture de lentilles à la tomate	crêpe au fromage (emmental)
rôti de porc* sauce charcutière galette de légumes façon falafel	nuggets de poulet BIO bouchées de blé	blé doré et ratatouille	coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
yaourt BIO arôme pêche local circuit court	compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais	
tarte pomme				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
RAV = Race à Viande
LR = issu de Label Rouge

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

= 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

ailes de poulet issu de LR

tarte poireaux

trio de légumes BIO et pdt
BIO

cantal AOP

crème dessert BIO chocolat
local cc

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

MERCREDI

salade texane (maïs, haricots
rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

crousti' blé

pommes campagnardes et
ketchup

brownies

JEUDI

jambon* qualité supérieur

batonnets mozzarella

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

VENDREDI

boulettes de lentilles corail,
patate douce, oignon

épinards au gratin et
pépinettes

suisse aux fruits BIO

fruit frais

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

velouté légumes BIO

filet de poulet sauce façon béarnaise

galette de légumes façon ratatouille

beignets de brocolis

yaourt sucré

MARDI

quiche lorraine*

tarte fromage (emmental)

laitue iceberg

fromage frais sucré

MERCREDI

salade des champs (carottes et chou-fleur)

garniture provençale végé

semoule

pêche au sirop

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

VENDREDI

thon sauce tomate échalote

fusilli BIO

tomme à la coupe

fruit frais

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

pdt = pomme de terre