

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>				
taboulé <b>BIO</b>	velouté de légumes <b>BIO</b>	laitue iceberg	<b>chou blanc BIO rémoulade</b>	roulade de volaille et cornichon
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	garniture couscous végé	colin d'alaska pané et citron
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	<b>semoule BIO</b>	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
suisse aux fruits <b>BIO</b>	<b>edam BIO #</b>	coulommiers	chaource AOP	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
crêpe	fruit frais	liégeois parfum vanille	banane	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré	galette bretonne lait nature 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	<u>velouté de légumes BIO</u>	céleri sauce cocktail	salade de maïs au thon	salade de lentilles
<u>rôti de porc* issu de LR sauce charcutière</u>	nuggets de poulet BIO	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
rôti de poulet sauce charcutière	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	<b>coquillettes BIO</b>	haricots verts CE2 persillés
choux de Bruxelles et pommes rissolées	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	<u>petit suisse aux fruits BIO</u>
gouda BIO #	fruit frais	compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais
tarte pomme				
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop	céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	<u>brioche boulanger local</u> 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
demi pamplemousse et sucre	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)	<b>velouté BIO</b>	betteraves vinaigrette mimosa
ailes de poulet issu de LR	nems de légumes	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur rôti de poulet	<b>falafels BIO</b>
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	yaourt arôme	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	<b>suisse aux fruits BIO</b>
crème dessert BIO chocolat local cc	rocher coco local cc	brownies	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais
goûters :	goûters :	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO		salade des champs (carottes et chou-fleur)	concombres et feta vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
filet de poulet sauce façon béarnaise	rillettes de thon	garniture provençale végé	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	thon sauce tomate échalote
beignets de brocolis	quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i>	semoule	côtes de blettes à la provençale et pdt	fusilli BIO
yaourt sucré	laitue iceberg	crème anglaise	fromage à tartiner BIO #	tomme à la coupe
fruit frais	fromage frais sucré	pêche au sirop	éclair parfum chocolat	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	céréales 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