

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR				
taboulé BIO	velouté de légumes variés	<u>salade tomates et cœurs de palmier</u>	<u>concombres vinaigrette menthe</u>	roulade de volaille et cornichon œufs dur et mayonnaise
émincés de poulet sauce façon vallée d'auge boulettes de blé façon thaï	sauté de bœuf VBF sauce cacao falafels	saucisses de strasbourg* saucisses végétales	omelette BIO sauce tomate	colin d'alaska pané et citron
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	semoule BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
petit fromage frais arôme	edam BIO #	coulommiers	emmental	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
crêpe	fruit frais BIO #	liégeois parfum vanille	banane	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

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes	velouté potiron	<u>potage</u>	salade de maïs au thon	salade de lentilles
rôti de porc* sauce charcutière <i>galette de légumes façon falafel</i>	nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé</i>	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	<u>colin d'Alaska pané et citron</u>
<u>pommes rissolées</u>	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
gouda BIO #	yaourt arôme	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme	fruit frais	compote de pomme HVE	fruit frais 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 16 au 20 février 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>demi pamplemousse et sucre</p> <p>manchons de poulet rôti</p> <p>tarte poireaux</p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p><i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i></p> <p><i>nems de légumes</i></p> <p><i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i></p> <p><i>yaourt arôme</i></p> <p><i>rocher coco local cc</i></p>	<p>salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>crousti' blé</p> <p>pommes campagnardes et ketchup</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>brownies</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>jambon* qualité supérieur</p> <p>batonnets mozzarella</p> <p>purée de céleri CE2 et de pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>betteraves vinaigrette mimosa</p> <p><u>colin d'alaska pané et citron</u></p> <p><u>frites</u></p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</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

TREON

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 février 2026 VACANCES ZONE B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	rillettes de thon	salade des champs (carottes et chou-fleur)	concombres et feta vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
filet de poulet sauce façon béarnaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i>	quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i>	<u>paupiette au veau sauce provençale</u>	steak haché de bœuf VBF sauce poivre <i>boulettes végétales BBC</i>	thon sauce tomate échalote
beignets de brocolis	laitue iceberg	semoule	<u>pdt rondes persillées</u>	mezze penne
yaourt sucré	fromage frais sucré	<u>fromage</u>	fromage à tartiner	tomme à la coupe
fruit frais	fruit frais	pêche au sirop	éclair parfum chocolat	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