

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI

CHANDELEUR

taboulé BIO

émincés de poulet sauce façon vallée d'auge

boulettes de blé façon thaï

batonnière aux carottes jaunes

petit fromage frais arôme

crêpe

MARDI

velouté de légumes variés

sauté de bœuf VBF sauce cacao

falafels

purée de pommes de terre

edam BIO #

fruit frais BIO #

MERCREDI

salade tomates et cœurs de palmier

saucisses de strasbourg*

saucisses végétales

flageolets CE2 à la tomate

coulommiers

liégeois parfum vanille

JEUDI

concombres vinaigrette menthe

omelette BIO sauce tomate

semoule BIO

emmental

banane

VENDREDI

roulade de volaille 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)

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 09 au 13 février 2026

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

demi pamplemousse et sucre

manchons de poulet rôti

tarte poireaux

poêlée de légumes et pdt

coulommiers

crème dessert parfum
chocolat

MARDI

NOUVEL AN CHINOIS

salade thaï (carottes, chou
blanc, vinaigrette au
sésame)

nems de légumes

riz et bâtonnière aux
haricots mungo

yaourt arôme

rocher coco local cc

MERCREDI

salade texane (maïs, haricots
rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

crousti' blé

pommes campagnardes et
ketchup

bûche au lait de mélange

brownies

JEUDI

velouté légumes variés

jambon* qualité supérieur

batonnets mozzarella

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais

VENDREDI

betteraves vinaigrette mimosa

colin d'alaska pané et citronfrites

petit fromage frais arôme

fruit frais

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

= Aide UE à destination des écoles

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

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 potiron
 filet de poulet sauce façon béarnaise
 galette de légumes façon ratatouille

beignets de brocolis

yaourt sucré

fruit frais

MARDI

 rillettes de thon
 quiche lorraine*
 tarte fromage (emmental)

laitue iceberg

fromage frais sucré

fruit frais

MERCREDI

salade des champs (carottes et chou-fleur)

paupiette au veau sauce provençale

semoule

fromage

pêche au sirop

JEUDI

 concombres et feta vinaigrette
 steak haché de bœuf VBF sauce poivre
 boulettes végétales BBC
pdt rondes persillées

fromage à tartiner

éclair parfum chocolat

VENDREDI

 salade de maïs (et tomates)
 thon sauce tomate échalote

mezze penne

tomme à la coupe

fruit frais

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

VBF = Viande Bovine 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