

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR				
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao	laitue iceberg saucisses de strasbourg* saucisses de volaille flageolets CE2 à la tomate	garniture couscous végé semoule BIO chaource AOP banane	roulade de volaille et cornichon colin d'alaska pané et citron palets fromager chèvre chou-fleur CE2 au gratin et pdt yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	liégeois parfum vanille		
suisse aux fruits BIO	edam BIO #		semoule BIO	
crêpe	fruit frais		chaource AOP	
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	velouté potiron	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
rôti de porc* sauce charcutière rôti de poulet sauce charcutière	nuggets de poulet BIO	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	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais
tarte pomme				
goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	goûters : 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)	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)	<u>batonnets mozzarella</u>	<u>colin d'alaska pané et citron</u>
trio de légumes BIO et pdt BIO	nems de légumes	daube de bœuf VBF	<u>purée de pdt</u>	épinards au gratin et pépinettes
cantal AOP	riz et bâtonnière aux haricots mungo	pommes campagnardes et ketchup	fromage frais sucré	<u>suisse aux fruits BIO</u>
crème dessert BIO chocolat local cc	rocher coco local cc	brownies	<u>fruit frais BIO #</u>	fruit frais
goûters : baguette barre chocolat noir x1 et beurre fruit frais	goûters : cake miel épices à la coupe local cc kiwi jaune sirop de citron	goûters : baguette gelée groseille yaourt arôme	goûters : pain chocolat spécialité pomme abricot lait nature	goûters : 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