

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR				
taboulé BIO	velouté de légumes BIO	laitue iceberg	chou blanc rémoulade concombres vinaigrette menthe	roulade de volaille et cornichon <u>œufs dur et mayonnaise</u>
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge boulettes de blé façon thaï	sauté de bœuf VBF sauce cacao falafels	saucisses de strasbourg* saucisses végétales	garniture couscous végé	colin d'alaska pané et citron palets fromager chèvre
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	semoule BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
suisse aux fruits BIO	edam BIO #	coulommiers	chaource AOP	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
crêpe	fruit frais au choix	liégeois parfum vanille	banane	fruit frais au choix
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 betteraves vinaigrette	velouté potiron velouté légumes verts	céleri sauce cocktail	salade de maïs au thon <u>macédoine mimosa</u>	salade de lentilles salade de haricots blancs
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> <i>garniture provençale végété</i>	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
gouda BIO #	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe fromage ovale	petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme
tarte pomme tarte citron	fruit frais au choix	compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais au choix
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
<p>demi pamplemousse et sucre salade verte</p> <p>ailes de poulet issu de LR</p> <p>tarte poireaux</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>cantal AOP</p> <p>crème dessert BIO chocolat local cc</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</p> <p>nems de légumes</p> <p>riz et bâtonnière aux haricots mungo</p> <p>yaourt arôme</p> <p>rocher coco local cc</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>velouté poireaux pdt</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>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>betteraves vinaigrette mimosa</p> <p>boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon</p> <p>épinards au gratin et pépinettes</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais au choix</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barre chocolat noir x1 et beurre</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>cake miel épices à la coupe local cc</p> <p>kiwi jaune</p> <p>sirop de citron</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>goûters :</p> <p>pain chocolat</p> <p>spécialité pomme abricot</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>nectar de fruits</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>rillettes de thon <i>terrine de légumes</i></p> <p>quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur) chou rouge rémoulade</p> <p>garniture provençale végété</p> <p>semoule</p> <p>crème anglaise</p> <p>pêche au sirop</p> <p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranquette fruit frais</p>	<p>concombres et feta vinaigrette</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce poivre <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>côtes de blettes à la provençale et pdt</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>éclair parfum chocolat</p> <p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>salade de maïs (et tomates)</p> <p>thon sauce tomate échalote <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p> <p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat lait fromage frais arôme</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

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 boulettes de blé façon thaï	sauté de bœuf VBF sauce cacao falafels	laitue iceberg saucisses de strasbourg* saucisses végétales	garniture couscous végé	roulade de volaille et cornichon œufs dur et mayonnaise colin d'alaska pané et citron palets fromager chèvre
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	semoule BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
suisse aux fruits BIO	edam BIO #		chaource AOP	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
crêpe	fruit frais	liégeois parfum vanille	banane	
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			
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> <i>garniture provençale végété</i>	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme		compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais
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
	NOUVEL AN CHINOIS			
	<i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i>	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)		
ailes de poulet issu de LR	<i>nems de légumes</i>	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur	boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon
<i>tarte poireaux</i>		<i>crousti' blé</i>	<i>batonnets mozzarella</i>	
trio de légumes BIO et pdt BIO	<i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i>	pommes campagnardes et ketchup	purée de céleri CE2 et de pdt	épinards au gratin et pépinettes
cantal AOP			fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO chocolat local cc	<i>rocher coco local cc</i>	brownies	fruit frais BIO #	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
<p>velouté légumes BIO</p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur)</p> <p>garniture provençale végété</p> <p>semoule</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>concombres et feta vinaigrette</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce poivre <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>côtes de blettes à la provençale et pdt</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>thon sauce tomate échalote <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>brioche tranches x2</p> <p>confiture prune</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranquette</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>fromage frais arôme</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