

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b> <i>taboulé BIO</i>  <i>émincés de poulet issu de LR</i> <i>sauce façon vallée d'auge</i> <i>boulettes de blé façon thaï</i>  <i>batonnière aux carottes jaunes</i>  <i>suisse aux fruits BIO</i>  <i>crêpe</i>  <b>goûters :</b> <i>baguette</i> <i>fromage à tartiner</i> <i>fruit frais</i>	<i>velouté de légumes BIO</i>  <i>sauté de bœuf VBF sauce cacao</i> <i>falafels</i>  <i>purée de pommes de terre</i>  <i>edam BIO #</i>  <i>fruit frais</i> <i>au choix</i>  <b>goûters :</b> <i>pain de mie</i> <i>gelée groseille</i> <i>petit fromage frais sucré</i>	<i>laitue iceberg</i>  <i>saucisses de strasbourg*</i> <i>saucisses végétales</i>  <i>flageolets CE2 à la tomate</i>  <i>coulommiers</i>  <i>liégeois parfum vanille</i>  <b>goûters :</b> <i>galette bretonne</i> <i>lait nature</i> <i>fruit frais</i>	<i>chou blanc rémoulade</i> <i>concombres vinaigrette</i> <i>menthe</i>  <i>garniture couscous végé</i>  <i>semoule BIO</i>  <i>chaource AOP</i>  <i>banane</i>  <b>goûters :</b> <i>baguette</i> <i>barre chocolat lait</i> <i>compote pomme coing</i>	<i>roulade de volaille et cornichon</i> <i>œufs dur et mayonnaise</i>  <i>colin d'alaska pané et citron</i> <i>palets fromager chèvre</i>  <i>chou-fleur CE2 au gratin et pdt</i>  <i>yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)</i>  <i>fruit frais</i> <i>au choix</i>  <b>goûters :</b> <i>pain de mie</i> <i>produit laitier frais</i> <i>jus d'orange</i>

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 galette de légumes façon falafel	<b>nuggets de poulet BIO</b> bouchées de blé	poêlée de hoki doré au beurre garniture provençale végé	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise garniture de lentilles à la tomate	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille fromage à tartiner	<b>coquillettes BIO</b> emmental à la coupe fromage ovale	haricots verts CE2 persillés
<b>gouda BIO #</b>	<b>yaourt BIO arôme pêche local circuit court</b>	compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO #</b>	petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme
tarte pomme tarte citron	fruit frais au choix			fruit frais au choix
<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop	<b>goûters :</b> céréales lait nature fruit frais	<b>goûters :</b> baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	<b>goûters :</b> 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

 demi pamplemousse et sucre  
 salade verte

 ailes de poulet issu de LR  
 tarte poireaux

 trio de légumes BIO et pdt  
 BIO

cantal AOP

 crème dessert BIO chocolat  
 local cc

## goûters :

 baguette  
 barre chocolat noir x1 et beurre  
 fruit frais

## 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

## goûters :

 cake miel épices à la coupe local cc  
 kiwi jaune  
 sirop de citron

## MERCREDI

salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

crousti' blé

 pommes campagnardes et  
 ketchup

bûche au lait de mélange

brownies

## goûters :

 baguette  
 gelée groseille  
 yaourt arôme

## JEUDI

 velouté légumes variés  
 velouté poireaux pdt

jambon\* qualité supérieur

batonnets mozzarella

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fromage frais arôme

fruit frais BIO #

## goûters :

 pain chocolat  
 spécialité pomme abricot  
 lait nature

## VENDREDI

betteraves vinaigrette mimosa

 boulettes de lentilles corail,  
 patate douce, oignon

 épinards au gratin et  
 pépinettes

suisse aux fruits BIO

 fruit frais  
 au choix

## 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

## LUNDI

velouté légumes BIO

filet de poulet sauce façon béarnaise

galette de légumes façon ratatouille

beignets de brocolis

yaourt sucré

fruit frais

baguette  
pâte à tartiner  
compote pomme HVE

## MARDI

rillettes de thon  
terrine de légumes

quiche lorraine\*  
tarte fromage (emmental)

laitue iceberg

fromage frais sucré

fruit frais

brioche tranches x2  
confiture prune  
produit laitier frais

## MERCREDI

salade des champs (carottes et chou-fleur)  
chou rouge rémoulade

garniture provençale végé

semoule

crème anglaise

pêche au sirop

### goûters :

baguette  
fromage tranchette  
fruit frais

## JEUDI

concombres et feta  
vinaigrette

steak haché de bœuf VBF  
sauce poivre

boulettes végétales BBC

côtes de blettes à la provençale et pdt

fromage à tartiner BIO #

éclair parfum chocolat

### goûters :

céréales  
lait nature  
fruit frais

## VENDREDI

salade de maïs (et tomates)

thon sauce tomate échalote

garniture de lentilles à la tomate

fusilli BIO

tomme à la coupe

fruit frais

### goûters :

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>				
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 flageolets CE2 à la tomate	garniture couscous végé semoule BIO	roulade de volaille et cornichon œufs dur et mayonnaise
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	liégeois parfum vanille	chaource AOP banane	colin d'alaska pané et citron palets fromager chèvre
suisse aux fruits BIO crêpe	edam BIO # fruit frais	goûters :	goûters :	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
goûters :	goûters :	galette bretonne lait nature fruit frais	goûters :	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré		baguette barre chocolat lait compote pomme coing	goûters :
				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 galette de légumes façon falafel	nuggets de poulet BIO bouchées de blé	poêlée de hoki doré au beurre garniture provençale végé	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise garniture de lentilles à la tomate	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 :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
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	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

ailes de poulet issu de LR

tarte poireaux

trio de légumes BIO et pdt  
BIO

cantal AOP

crème dessert BIO chocolat  
local cc

goûters :

baguette  
barre chocolat noir x1 et beurre  
fruit frais

MARDI

NOUVEL AN CHINOIS

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

nems de légumes

riz et bâtonnière aux  
haricots mungo

rocher coco local cc

goûters :

cake miel épices à la coupe local cc  
kiwi jaune  
sirop de citron

MERCREDI

salade texane (maïs, haricots  
rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

crousti' blé

pommes campagnardes et  
ketchup

brownies

goûters :

baguette  
gelée groseille  
yaourt arôme

JEUDI

jambon\* qualité supérieur

batonnets mozzarella

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

goûters :

pain chocolat  
spécialité pomme abricot  
lait nature

VENDREDI

boulettes de lentilles corail,  
patate douce, oignonépinards au gratin et  
pépinettes

suisse aux fruits BIO

fruit frais

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI

velouté légumes BIO

filet de poulet sauce façon béarnaise

galette de légumes façon ratatouille

beignets de brocolis

yaourt sucré

goûters :

baguette  
pâte à tartiner  
compote pomme HVE

MARDI

quiche lorraine\*

tarte fromage (emmental)

laitue iceberg

fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

brioche tranches x2  
confiture prune  
produit laitier frais

MERCREDI

salade des champs (carottes et chou-fleur)

garniture provençale végé

semoule

pêche au sirop

goûters :

baguette  
fromage tranchette  
fruit frais

JEUDI

concombres et feta vinaigrette

steak haché de bœuf VBF sauce poivre

boulettes végétales BBC

côtes de blettes à la provençale et pdt

éclair parfum chocolat

goûters :

céréales  
lait nature  
fruit frais

VENDREDI

thon sauce tomate échalote

garniture de lentilles à la tomate

fusilli BIO

tomme à la coupe

fruit frais

goûters :

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