

# 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	sauté de bœuf VBF sauce cacao	laitue iceberg  saucisses de strasbourg*  saucisses de volaille  flageolets CE2 à la tomate  liégeois parfum vanille	garniture couscous végé  <b>semoule BIO</b>  chaource AOP  banane	roulade de volaille pistachée 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)
batonnierre aux carottes jaunes	purée de pommes de terre			
suisse aux fruits BIO	edam BIO #			
crêpe	fruit frais			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré	galette bretonne  fruit frais	baguette barre chocolat lait compote pomme coing	pain au lait produit laitier 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 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 <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	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				
<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>goûters :</b> baguette fromage tranchette <u>fruit frais</u>	<b>goûters :</b> céréales lait nature	<b>goûters :</b> baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	<b>goûters :</b> brioche tranches x2 yaourt 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 16 au 20 février 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ailes de poulet issu de LR	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b>  salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)			
trio de légumes BIO et pdt BIO	nems	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur  rôti de poulet	boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon
cantal AOP	riz et bâtonnière aux haricots mungo	pommes campagnardes et ketchup	purée de céleri CE2 et de pdt	épinards au gratin et pépinettes
crème dessert BIO chocolat local cc	rocher coco local cc	brownies	fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
goûters :  baguette barre chocolat noir x1 et beurre fruit frais	goûters :  cake miel épices à la coupe local cc kiwi jaune	goûters :  baguette gelée groseille yaourt arôme	goûters :  pain chocolat spécialité pomme abricot	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO		salade des champs (carottes et chou-fleur)	concombres et feta vinaigrette	
filet de poulet sauce façon béarnaise	quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i>	garniture provençale végé	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	thon sauce tomate échalote
beignets de brocolis	laitue iceberg	semoule	côtes de blettes à la provençale et pdt	fusilli BIO
yaourt sucré	fromage frais sucré	pêche au sirop	éclair parfum chocolat	tomme à la coupe
	fruit frais			fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	brioche tranches x2  produit laitier frais	baguette fromage tranchette fruit frais	céréales lait nature	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