

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 <u>saucisses végétales</u> <u>beignets de brocolis</u> liégeois parfum vanille	<u>boulettes au mouton jus et</u> <u>légumes couscous</u> semoule BIO <u>emmental</u> banane	roulade de volaille et cornichon colin d'alaska pané et citron chou-fleur CE2 au gratin et pdt yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre			
suisse aux fruits BIO	edam BIO #			
crêpe	fruit frais			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		galette bretonne lait nature 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 vinaigrette aux agrumes	velouté potiron			
rôti de porc* sauce charcutière rôti de poulet sauce charcutière	nuggets de poulet BIO	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	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 :
		céréales lait nature 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ailes de poulet issu de LR	NOUVEL AN CHINOIS salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)			
trio de légumes BIO et pdt BIO	nems de légumes	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur rôti de poulet	<u>colin d'alaska pané et citron</u>
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 :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		baguette gelée groseille 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 23 au 27 février 2026 VACANCES ZONE B ET C

LUNDI

velouté légumes BIO

filet de poulet sauce façon béarnaise

beignets de brocolis

yaourt sucré

goûters :

baguette
pâte à tartiner
compote pomme HVE

MARDI

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)

paupiette au veau sauce provençale

semoule

pêche au sirop

goûters :

baguette
fromage tranchette
fruit frais

JEUDI

concombres et feta vinaigrette

steak haché de bœuf VBF sauce poivre

côtes de blettes à la provençale et pdt

éclair parfum chocolat

goûters :

céréales
lait nature
fruit frais

VENDREDI

thon sauce tomate échalote

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