

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>				
taboulé BIO  émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	velouté de légumes BIO  sauté de bœuf VBF sauce cacao	laitue iceberg  saucisses de strasbourg*  saucisses végétales	concombre vinaigrette menthe  garniture couscous végé	œufs dur et mayonnaise  colin d'alaska pané et citron
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate  coulommiers	semoule BIO  chaource AOP	chou-fleur CE2 au gratin et pdt  yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
suisse aux fruits BIO  crêpe	edam BIO #  fruit frais	liégeois parfum vanille	banane	fruit frais
goûters :  baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters :  pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré	goûters :  galette bretonne lait nature fruit frais	goûters :  baguette barre chocolat lait compote pomme coing	goûters :  pain au lait 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	céleri sauce cocktail	salade de maïs au thon	salade de lentilles
rôti de porc* sauce charcutière	nuggets de poulet BIO	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
galette de légumes façon falafel	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
choux de Bruxelles et pommes rissolées	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
gouda BIO #	fruit frais	compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais
tarte pomme	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
demi pamplemousse et sucre	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i>	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)	velouté légumes variés	betteraves vinaigrette mimosa
ailes de poulet issu de LR	<i>nems de légumes</i>	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur <i>batonnets mozzarella</i>	boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon
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	<i>yaourt arôme</i>	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO chocolat local cc	<i>rocher coco local cc</i>	brownies	<b>fruit frais BIO #</b>	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
velouté légumes BIO	rillettes de thon	salade des champs (carottes et chou-fleur) garniture provençale végé	concombres et feta vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
filet de poulet sauce façon béarnaise	quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i>	semoule	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	thon sauce tomate échalote
beignets de brocolis	laitue iceberg	<u>fromage</u>	côtes de blettes à la provençale et pdt	<b>fusilli BIO</b>
yaourt sucré	fromage frais sucré	pêche au sirop	<b>fromage à tartiner BIO #</b>	tomme à la coupe
fruit frais	fruit frais		éclair parfum chocolat	fruit frais
<b>goûters :</b> baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	<b>goûters :</b> brioche tranches x2 confiture prune produit laitier frais	<b>goûters :</b> baguette <u>confiture</u> fruit frais	<b>goûters :</b> céréales lait nature fruit frais	<b>goûters :</b> 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