

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CHANDELEUR</p> <p>émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge</p> <p>boulettes de blé façon thaï</p> <p>batonnière aux carottes jaunes</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>crêpe</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce cacao</p> <p>falafels</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>edam BIO #</p> <p>fruit frais</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>saucisses de strasbourg*</p> <p>saucisses végétales</p> <p>flageolets CE2 à la tomate</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p><u>chou blanc BIO rémoulade</u></p> <p>garniture couscous végété</p> <p>semoule BIO</p> <p><u>gouda BIO</u></p> <p>banane</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>colin d'alaska pané et citron</p> <p>palets fromager chèvre</p> <p>chou-fleur CE2 au gratin et pdt</p> <p>yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>galette bretonne lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat lait compote pomme coing</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie produit laitier frais jus d'orange</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 09 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées vinaigrette aux agrumes	<u>velouté de légumes BIO</u>			salade de lentilles
<u>rôti de porc* issu de LR</u> <u>sauce charcutière</u>	nuggets de poulet BIO	<u>poêlée de hoki doré au beurre</u>	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
galette de légumes façon falafel	bouchées de blé	garniture provençale végété	garniture de lentilles à la tomate	
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	<u>petit suisse aux fruits BIO</u>
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	<u>brioche boulanger local</u> 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)		betteraves vinaigrette mimosa
ailes de poulet issu de LR	<i>nem</i>	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur	<u>falafels BIO</u>
<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>		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 sirup 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