

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

## LUNDI

### CHANDELEUR

taboulé **BIO**

émincés de poulet issu de LR  
sauce façon vallée d'auge

batonnière aux carottes  
jaunes

suisse aux fruits **BIO**

crêpe

### goûters :

baguette  
fromage à tartiner  
fruit frais

## MARDI

velouté de légumes BIO

sauté de bœuf VBF sauce  
cacao

purée de pommes de terre

edam **BIO** #

fruit frais

### goûters :

pain de mie  
gelée groseille  
petit fromage frais sucré

## MERCREDI

salade tomates et cœurs de  
palmier

saucisses de strasbourg\*

*saucisses de volaille*

beignets de brocolis

coulommiers

liégeois parfum vanille

### goûters :

galette bretonne  
lait nature  
fruit frais

## JEUDI

concombres vinaigrette  
menthe

garniture couscous végé

**semoule BIO**

chaource AOP

banane

### goûters :

baguette  
barre chocolat lait  
compote pomme coing

## VENDREDI

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)

fruit frais

### 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	<u>concombres vinaigrette</u> poêlée de hoki doré au beurre	salade de maïs au thon boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	salade de lentilles crêpe au fromage (emmental)
rôti de porc* sauce charcutière <small>rôti de poulet sauce charcutière</small>	nuggets de poulet BIO	blé doré et ratatouille fromage à tartiner	coquillettes BIO fromage ovale	haricots verts CE2 persillés petit fromage frais sucré
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	spécialité pomme cassis	fruit frais BIO #	fruit frais
gouda BIO #	yaourt BIO arôme pêche local circuit court			
tarte pomme	fruit frais			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette <u>nectar multifruits</u>	biscuit lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	croissant boulanger 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

## LUNDI

salade verte

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  
compote

## MERCREDI

salade texane (maïs, haricots  
rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

pommes campagnardes et  
ketchup

bûche au lait de mélange

brownies

### goûters :

baguette  
gelée groseille  
yaourt arôme

## JEUDI

velouté légumes variés

jambon\* qualité supérieur

*rôti de poulet*

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

### goûters :

pain au chocolat boulanger  
spécialité pomme abricot  
lait nature

## VENDREDI

betteraves vinaigrette mimosa

colin d'alaska pané et citron

épinards 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 C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO		salade des champs (carottes et chou-fleur)		
filet de poulet sauce façon béarnaise	rillettes de thon	garniture provençale végé	concombres et feta vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
beignets de brocolis	quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i>	semoule	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	thon sauce tomate échalote
yaourt arôme	laitue iceberg	<u>fromage</u>	côtes de blettes à la provençale et pdt	<b>fusilli BIO</b>
fruit frais	fromage frais sucré	pêche au sirop	<b>fromage à tartiner BIO #</b>	<u>camembert</u>
<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 fromage tranchette fruit frais	<b>goûters :</b> biscuit 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