

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>				
taboulé	velouté de légumes variés	laitue iceberg	chou blanc rémoulade	roulade de volaille et cornichon
émincés de poulet sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao	saucisses de strasbourg*	garniture couscous végé	colin d'alaska pané et citron
batonnierre aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	saucisses de volaille	semoule BIO	palets fromager chèvre
suisse aux fruits BIO	edam BIO #	flageolets CE2 à la tomate	emmental	chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO
crêpe	fruit frais	coulommiers	banane	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
		liégeois parfum chocolat BIO		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 BIO vinaigrette aux agrumes	velouté potiron	céleri sauce cocktail	salade de maïs au thon	salade de lentilles
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	nuggets de poulet (plein filet)	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	haricots verts CE2 persillés
carré de l'est	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit suisse aux fruits BIO
tarte pomme	fruit frais	purée de pommes BIO	fruit frais BIO #	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 VACANCES ZONE B

## LUNDI

demi pamplemousse et sucre

manchons de poulet rôti

**trio de légumes BIO et pdt  
BIO**

coulommiers

crème dessert parfum  
chocolat

## MARDI

### NOUVEL AN CHINOIS

salade thaï BIO (carottes  
BIO, chou blanc BIO,  
vinaigrette au sésame)

*nems de légumes*

*riz et bâtonnière aux  
haricots mungo*

*yaourt arôme*

*rocher coco local cc*

## MERCREDI

salade texane (maïs, haricots  
rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

pommes campagnardes et  
ketchup

bûche au lait de mélange

**purée de pommes BIO**

## JEUDI

velouté légumes variés

jambon\* qualité supérieur

*rôti de poulet*

**purée de céleri CE2 et de pdt**

fromage frais sucré

**fruit frais BIO #**

## VENDREDI

betteraves vinaigrette mimosa

boulettes de lentilles corail,  
patate douce, oignon

épinards au gratin et  
pépinettes

**suisse aux fruits BIO**

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 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

fruit frais

## MARDI

rillettes de thon

quiche lorraine\*

tarte fromage (emmental)

laitue iceberg

fromage frais sucré

fruit frais BIO

## MERCREDI

salade des champs (carottes et chou-fleur)

garniture provençale végé

semoule BIO

crème anglaise

pêche au sirop

## JEUDI

concombres et feta vinaigrette

steak haché de bœuf VBF sauce poivre

côtes de blettes à la provençale et pdt

fromage à tartiner

biscuit BIO

## VENDREDI

salade de maïs (et tomates)

thon sauce tomate échalote

fusilli BIO

tomme à la coupe

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