

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|-------------------------------|--|---------------------------|--|
| CHANDELEUR | | | | |
| 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* <i>saucisses de volaille</i> | garniture couscous végété | colin d'alaska pané et citron <i>palets fromager chèvre</i> |
| batonnière aux carottes jaunes | purée de pommes de terre | flageolets CE2 à la tomate | semoule BIO | chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO |
| suisse aux fruits BIO | edam BIO # | coulommiers | emmental | yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche) |
| crêpe | fruit frais | liégeois parfum chocolat BIO | banane | 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 | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---|--|
| <p>demi pamplemousse et sucre</p> <p>manchons de poulet rôti</p> <p>trio de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p> | <p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p>salade thaï BIO (carottes BIO, chou blanc BIO, vinaigrette au sésame)</p> <p><i>nems de légumes</i></p> <p><i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i></p> <p><i>yaourt arôme</i></p> <p><i>rocher coco local cc</i></p> | <p>salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>pommes campagnardes et ketchup</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>purée de pommes BIO</p> | <p>velouté légumes variés</p> <p>jambon* qualité supérieur</p> <p><i>rôti de poulet</i></p> <p>purée de céleri CE2 et de pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p> | <p>betteraves vinaigrette mimosa</p> <p>boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon</p> <p>épinards au gratin et pépinettes</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</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 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) | concombres et feta vinaigrette | salade de maïs (et tomates) |
| filet de poulet sauce façon béarnaise | quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i> | garniture provençale végété | steak haché de bœuf VBF sauce poivre | thon sauce tomate échalote |
| beignets de brocolis | laitue iceberg | semoule BIO | côtes de blettes à la provençale et pdt | fusilli BIO |
| yaourt sucré | fromage frais sucré | crème anglaise | fromage à tartiner | tomme à la coupe |
| fruit frais | fruit frais BIO | pêche au sirop | biscuit 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