

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>				
taboulé BIO	velouté de légumes BIO	laitue iceberg	<u>chou blanc BIO rémoulade</u>	roulade de volaille et cornichon
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao	saucisses de strasbourg*	garniture couscous végé	colin d'alaska pané et citron
batonnier aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	<b>semoule BIO</b>	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
suisse aux fruits BIO	edam BIO #	coulommiers	chaource AOP	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
crêpe	fruit frais	liégeois parfum vanille	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

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>	céleri sauce cocktail	salade de maïs au thon	salade de lentilles
<u>rôti de porc* issu de LR sauce charcutière</u>	nuggets de poulet BIO	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	<b>coquillettes BIO</b>	haricots verts CE2 persillés
gouda BIO #	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	<u>petit suisse aux fruits BIO</u>
tarte pomme	fruit frais	compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc Française  
RAV = Race à Viande  
LR = issu de Label Rouge

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

# = 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)	<b><u>velouté BIO</u></b>	betteraves vinaigrette mimosa
ailes de poulet issu de LR	nems de légumes	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur	<b><u>falafels BIO</u></b>
trio de légumes BIO et pdt BIO	riz et bâtonnière aux haricots mungo	pommes campagnardes et ketchup	purée de céleri CE2 et de pdt	épinards au gratin et pépinettes
cantal AOP	yaourt arôme	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	<b><u>suisse aux fruits BIO</u></b>
crème dessert BIO chocolat local cc	rocher coco local cc	brownies	<b><u>fruit frais BIO #</u></b>	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\*

laitue iceberg

fromage frais sucré

fruit frais

MERCREDI

salade des champs (carottes et chou-fleur)

garniture provençale végé

semoule

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 BIO #

éclair parfum chocolat

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

pdt = pomme de terre