

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR				
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge boulettes de blé façon thaï batonnière aux carottes jaunes	sauté de bœuf VBF sauce cacao falafels purée de pommes de terre	laitue iceberg saucisses de volaille saucisses végétales flageolets CE2 à la tomate	garniture couscous végé semoule BIO emmental banane	roulade de volaille pistachée et cornichon <u>œufs dur et mayonnaise</u> colin d'alaska pané et citron palets fromager chèvre chou-fleur CE2 au gratin et pdt yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
suisse aux fruits BIO	edam BIO #			
crêpe	fruit frais au choix	liégeois parfum vanille		
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré	goûters : galette bretonne lait nature fruit frais	goûters : baguette barre chocolat lait compote pomme coing	goûters : pain de mie 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	tomates vinaigrette			
rôti de porc* sauce charcutière	nuggets de poulet BIO			colin d'Alaska pané et citron
galette de légumes façon falafel	bouchées de blé			crêpe au fromage (emmental)
pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	blé doré	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	haricots verts CE2 persillés
	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	garniture de lentilles à la tomate	petit fromage frais sucré
			coquillettes BIO	petit fromage frais arôme
tarte pomme		compote de pomme HVE	emmental à la coupe	fruit frais
			fromage ovale	au choix
			fruit frais BIO #	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette nectar multifruits	céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	brioche tranches x2 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	NOUVEL AN CHINOIS			
	<i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i>	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)		
ailes de poulet issu de LR	<i>nems de légumes</i>	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur	fish (colin d'Alaska pané et citron)
<i>tarte poireaux</i>		<i>crousti' blé</i>	<i>batonnets mozzarella</i>	<i>boulettes de légumes corail, patate douce, ninnan</i>
trio de légumes BIO et pdt BIO	<i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i>	beignets de légumes	purée de céleri CE2 et de pdt	and chips
cantal AOP			fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO chocolat local cc	<i>rocher coco local cc</i>	brownies	fromage frais arôme	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 sirop de citron	baguette gelée groseille yaourt arôme	pain chocolat spécialité pomme abricot lait nature	biscuit individuel friandise 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 B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de lentilles</p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>tarte fromage (emmental)</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur)</p> <p>garniture provençale végété</p> <p>semoule</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>concombres et feta vinaigrette</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce poivre <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>côtes de blettes à la provençale et pdt</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>thon sauce tomate échalote <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote pomme HVE</p>	<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 confiture prune produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat lait fromage frais arôme</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 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR				
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge boulettes de blé façon thaï batonnière aux carottes jaunes	sauté de bœuf VBF sauce cacao falafels purée de pommes de terre	laitue iceberg saucisses de volaille saucisses végétales flageolets CE2 à la tomate	garniture couscous végé semoule BIO emmental banane	roulade de volaille pistachée et cornichon œufs dur et mayonnaise colin d'alaska pané et citron palets fromager chèvre chou-fleur CE2 au gratin et pdt yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
suisse aux fruits BIO crêpe	edam BIO # fruit frais	liégeois parfum vanille		
goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré	goûters : galette bretonne lait nature fruit frais	goûters : baguette barre chocolat lait compote pomme coing	goûters : pain de mie 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	tomates vinaigrette			
rôti de porc* sauce charcutière <i>galette de légumes façon falafel</i>	nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé</i>	garniture provençale végé	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	colin d'Alaska pané et citron <i>crêpe au fromage (emmental)</i>
pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	blé doré	coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme		compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais
goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette nectar multifruits	goûters : céréales lait nature fruit frais	goûters : baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	goûters : brioche tranches x2 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	NOUVEL AN CHINOIS			
	<i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i>	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)		
ailes de poulet issu de LR	<i>nems de légumes</i>	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur	fish (colin d'Alaska pané et citron)
<i>tarte poireaux</i>		<i>crousti' blé</i>	<i>batonnets mozzarella</i>	<i>boulettes de légumes corail, patate douce, ninnan</i>
trio de légumes BIO et pdt BIO	<i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i>	beignets de légumes	purée de céleri CE2 et de pdt	and chips
cantal AOP			fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO chocolat local cc	<i>rocher coco local cc</i>	brownies	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 sirop de citron	baguette gelée groseille yaourt arôme	pain chocolat spécialité pomme abricot lait nature	biscuit individuel friandise 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 B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de lentilles</p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise <i>galette de légumes façon ratatouille</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>tarte fromage (emmental)</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur)</p> <p>garniture provençale végété</p> <p>semoule</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>concombres et feta vinaigrette</p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce poivre <i>boulettes végétales BBC</i></p> <p>côtes de blettes à la provençale et pdt</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>thon sauce tomate échalote <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>tomme à la coupe</p> <p>fruit frais</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote pomme HVE</p>	<p>goûters :</p> <p>brioche tranches x2 confiture prune produit laitier frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre chocolat lait fromage frais arôme</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