

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	sauté de bœuf VBF sauce cacao	laitue iceberg saucisses de strasbourg* saucisses de volaille flageolets CE2 à la tomate	<u>chou blanc BIO rémoulade</u> garniture couscous végé semoule BIO chaource AOP	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)
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	liégeois parfum vanille	banane	
suisse aux fruits BIO	edam BIO #			
crêpe	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 vinaigrette aux agrumes	<u>velouté de légumes BIO</u>			
<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	salade de lentilles
rôti de poulet sauce charcutière	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	<u>coquillettes BIO</u>	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	fromage à tartiner	emmental à la coupe	haricots verts CE2 persillés
		compote de pomme HVE	<u>fruit frais BIO #</u>	<u>petit suisse aux fruits BIO</u>
tarte pomme				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
LR = issu de Label Rouge

VPF = Viande Porc 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

ailes de poulet issu de LR

trio de légumes BIO et pdt
BIO

cantal AOP

crème dessert BIO chocolat
local cc

MARDI

NOUVEL AN CHINOIS

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

nems de légumes

riz et bâtonnière aux
haricots mungo

rocher coco local cc

MERCREDI

salade texane (maïs, haricots
rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

pommes campagnardes et
ketchup

brownies

JEUDI

jambon* qualité supérieur

rôti de poulet

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

VENDREDI

betteraves vinaigrette mimosa

falafels BIO

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