

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI

CHANDELEUR

taboulé BIO

*émincés de poulet issu de LR
sauce façon vallée d'auge*

*batonnière aux carottes
jaunes*

suisse aux fruits BIO

crêpe

MARDI

céleri rémoulade

*sauté de bœuf VBF sauce
cacao*

purée de pommes de terre

edam BIO #

fruit frais

MERCREDI

JEUDI

chou blanc rémoulade

garniture couscous végé

semoule BIO

chaource AOP

banane

VENDREDI

*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)*

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>tomates vinaigrette</u>		salade de maïs au thon	salade de lentilles
<u>rôti de poulet sauce charcutière</u>	nuggets de poulet BIO		boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées		coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
gouda BIO #	yaourt BIO arôme pêche local circuit court		emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme	fruit frais		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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
demi pamplemousse et sucre	NOUVEL AN CHINOIS <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i>		<u>carottes râpées vinaigrette</u>	betteraves vinaigrette mimosa
ailes de poulet issu de LR	nems de légumes		<u>rôti de poulet</u>	boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon
trio de légumes BIO et pdt BIO	riz et bâtonnière aux haricots mungo		purée de céleri CE2 et de pdt	épinards au gratin et pépinettes
cantal AOP	yaourt arôme		fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO chocolat local cc	rocher coco local cc		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