

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

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

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	velouté potiron	poêlée de hoki doré au beurre	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	salade de lentilles
rôti de porc* sauce charcutière	<b>nuggets de poulet BIO</b>	blé doré et ratatouille	<b>coquillettes BIO</b>	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	fromage à tartiner	emmental à la coupe	haricots verts CE2 persillés
	<b>yaourt BIO arôme pêche local circuit court</b>	compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO #</b>	petit fromage frais sucré
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

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

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

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

VENDREDI

betteraves vinaigrette mimosa

boulettes de lentilles corail,  
patate douce, oignon

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

# 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

MARDI

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

éclair parfum chocolat

VENDREDI

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