

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI

CHANDELEUR

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

batonnière aux carottes
jaunes

suisse aux fruits BIO

crêpe

MARDI

sauté de bœuf VBF sauce
cacao

purée de pommes de terre

edam BIO #

fruit frais

MERCREDI

laitue iceberg

saucisses de strasbourg*

saucisses de volaille

flageolets CE2 à la tomate

liégeois parfum vanille

JEUDI

couscous végétarien

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)

goûters :

galette bretonne
fromage frais sucré
fruit frais

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

= Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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

carottes râpées vinaigrette aux agrumes

rôti de porc* sauce charcutière

rôti de poulet sauce charcutière

pommes rissolées

tarte pomme

MARDI

tomates vinaigrette

nuggets de poulet BIO

courgettes et pdt persillées

yaourt BIO arôme pêche local circuit court

MERCREDI

poêlée de hoki doré au beurre

blé doré et ratatouille

fromage à tartiner

compote de pomme HVE

goûters :

biscuit
lait nature
fruit frais

JEUDI

boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise

coquillettes BIO

emmental à la coupe

fruit frais BIO #

VENDREDI

crêpe au fromage (emmental)

haricots verts CE2 persillés

petit fromage frais sucré

fruit frais

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

pdt = pomme de terre

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 février 2025

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

riz et bâtonnière aux
haricots mungo

rocher coco local cc

MERCREDI

potage

daube de bœuf VBF

pommes campagnardes et
ketchup

brownies

goûters :

baguette
gelée groseille
yaourt arôme
fruit frais

JEUDI

jambon* qualité supérieur

rôti de poulet

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

VENDREDI

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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau
2

pdt = pomme de terre

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 février VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

salade de lentilles
filet de poulet sauce façon béarnaise
beignets de brocolis
yaourt sucré

MARDI

quiche lorraine*
tarte fromage (emmental)
laitue iceberg
fromage frais sucré

MERCREDI

salade des champs (carottes et chou-fleur)
légumes provençales (repas végétarien)
semoule
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

goûters :

baguette
pâte à tartiner
compote pomme HVE
lait nature

brioche tranches x2
confiture prune
produit laitier frais
spécialité pomme fraise

baguette
fromage tranchette
fruit frais
produit laitier frais

biscuit
produit laitier frais
fruit frais

baguette
barre chocolat lait
fromage frais arôme
jus d'orange

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

VBF = Viande Bovine 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