

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR				
taboulé	velouté de légumes variés		chou blanc rémoulade	roulade de volaille et cornichon
émincés de poulet sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao		garniture couscous végété	colin d'alaska pané et citron
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre		semoule	palets fromager chèvre
petit fromage frais arôme	edam individuel		emmental	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
crêpe	fruit frais		banane	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	velouté potiron		salade de maïs au thon	salade de lentilles
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	nuggets de poulet (plein filet)		boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées		coquillettes	haricots verts CE2 persillés
carré de l'est	yaourt arôme		emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme	fruit frais		fruit frais	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
<p>demi pamplemousse et sucre</p> <p>manchons de poulet rôti</p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>coulommiers</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p>	<p>NOUVEL AN CHINOIS</p> <p><i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i></p> <p>nems de légumes</p> <p>riz et bâtonnière aux haricots mungo</p> <p>yaourt arôme</p> <p>rocher coco local cc</p>		<p>velouté légumes variés</p> <p>jambon* qualité supérieur</p> <p><i>rôti de poulet</i></p> <p>purée de céleri CE2 et de pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>betteraves vinaigrette mimosa</p> <p>boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon</p> <p>épinards au gratin et pépinettes</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</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