

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI

CHANDELEUR

taboulé

émincés de poulet sauce façon vallée d'auge

batonnière aux carottes jaunes

petit fromage frais arôme

crêpe

MARDI

velouté de légumes variés

sauté de bœuf VBF sauce cacao

purée de pommes de terre

edam individuel

fruit frais

MERCREDI

JEUDI

chou blanc rémoulade

garniture couscous végé

semoule

emmental

banane

VENDREDI

roulade de volaille et cornichon

colin d'alaska pané et citron

palets fromager chèvre

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	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

demi pamplemousse et sucre

manchons de poulet rôti

poêlée de légumes et pdt

coulommiers

crème dessert parfum chocolat

MARDI

NOUVEL AN CHINOIS

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

nems de légumes

riz et bâtonnière aux haricots mungo

yaourt arôme

rocher coco local cc

MERCREDI

JEUDI

velouté légumes variés

jambon* qualité supérieur

rôti de poulet

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais

VENDREDI

betteraves vinaigrette mimosa

boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon

épinards au gratin et pépinettes

petit fromage frais arôme

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