

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR				
<i>émincés de poulet sauce façon vallée d'auge</i>	sauté de bœuf VBF sauce cacao		garniture couscous végété	roulade de volaille et cornichon
<i>batonnière aux carottes jaunes</i>	purée de pommes de terre		semoule BIO	<i>colin d'alaska pané et citron</i>
<i>suisse aux fruits BIO</i>	edam BIO #		emmental	<i>palets fromager chèvre</i>
<i>crêpe</i>	fruit frais		banane	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

* = 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
<p>carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes</p> <p>rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>choux de Bruxelles et pommes rissolées</p> <p>tarte pomme</p>	<p>velouté potiron</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>courgettes et pdt persillées</p> <p>yaourt BIO arôme pêche local circuit court</p>		<p><u>garniture de lentilles à la</u> <u>tomate</u></p> <p>coquillettes</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p><u>colin d'Alaska pané et citron</u></p> <p>haricots verts CE2 persillés</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 février 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet rôti	NOUVEL AN CHINOIS salade thaï BIO (carottes BIO, chou blanc BIO, vinaigrette au sésame)		jambon* qualité supérieur <i>rôti de poulet</i>	<u>colin d'alaska pané et citron</u>
trio de légumes BIO et pdt BIO	<i>nems de légumes</i>		purée de céleri CE2 et de pdt	épinards au gratin et pépinettes
coulommiers	<i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i>		fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
crème dessert parfum chocolat	<i>rocher coco local cc</i>		fruit frais BIO #	fruit frais

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française
VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

* = 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