

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>				
taboulé <b>BIO</b>	velouté de légumes <b>BIO</b>		chou blanc rémoulade	roulade de volaille et cornichon
émincés de poulet issu de <b>LR</b> sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao		garniture couscous végé	colin d'alaska pané et citron
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre		<b>semoule BIO</b>	palets fromager chèvre
suisse aux fruits <b>BIO</b>	<b>edam BIO #</b>		chaource <b>AOP</b>	chou-fleur <b>CE2</b> au gratin et pdt
crêpe	fruit frais		banane	yaourt sucré local et circuit court <b>CE2</b> (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 BIO		boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées		coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
gouda BIO #	yaourt BIO arôme pêche local circuit court		emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme	fruit frais		fruit frais 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 16 au 20 février 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
demi pamplemousse et sucre	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)			
ailes de poulet issu de LR	nems de légumes		velouté légumes variés	betteraves vinaigrette mimosa
trio de légumes BIO et pdt BIO	riz et bâtonnière aux haricots mungo		jambon* qualité supérieur rôti de poulet	boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon
cantal AOP	yaourt arôme		purée de céleri CE2 et de pdt	épinards au gratin et pépinettes
crème dessert BIO chocolat local cc	rocher coco local cc		fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
			fruit frais 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