

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR				
taboulé BIO	velouté de légumes BIO	laitue iceberg	chou blanc rémoulade	roulade de volaille pistachée et cornichon œufs durs BIO et mayonnaise
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao	saucisses de strasbourg*	garniture couscous végé	colin d'alaska pané et citron palets fromager chèvre
boulettes de blé façon thaï	falafels	saucisses végétales	semoule BIO	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
batonnierre aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	chaource AOP	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
suisse aux fruits BIO	edam BIO #	coulommiers	banane	fruit frais
crêpe	fruit frais	liégeois parfum vanille		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie gelée groseille	galette bretonne fruit frais	baguette barre chocolat lait compote pomme coing	pain de mie produit laitier 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	céleri sauce cocktail	salade de maïs au thon <i>macédoine mimosa</i>	salade de lentilles
rôti de porc* sauce charcutière	nuggets de poulet BIO	poêlée de hoki doré au beurre <i>garniture provençale végé</i>	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise <i>garniture de lentilles à la tomate</i>	crêpe au fromage (emmental)
galette de légumes façon falafel	bouchées de blé	blé doré et ratatouille	coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
gouda BIO #	yaourt BIO arôme pêche local circuit court	compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais
tarte pomme	fruit frais			
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop	céréales lait nature	baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	brioche tranches x2 yaourt arôme

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

ailes de poulet issu de LR

tarte poireaux

trio de légumes BIO et pdt
BIO

cantal AOP

crème dessert BIO chocolat
local cc

goûters :

baguette
barre chocolat noir x1 et beurre
fruit frais

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

goûters :

cake miel épices à la coupe local cc
kiwi jaune

MERCREDI

salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

crousti' blé

pommes campagnardes et ketchup

bûche au lait de mélange

brownies

goûters :

baguette
gelée groseille
yaourt arôme

JEUDI

velouté légumes variés

jambon* qualité supérieur

batonnets mozzarella

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

goûters :

pain chocolat
spécialité pomme abricot

VENDREDI

betteraves vinaigrette mimosa

boulettes de lentilles corail,
patate douce, oignon

épinards au gratin et
pépinettes

suisse aux fruits BIO

fruit frais

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner

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 23 au 27 février 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	rillettes de thon terrine de légumes	salade des champs (carottes et chou-fleur)	concombres et feta vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
filet de poulet sauce façon béarnaise	quiche lorraine*	garniture provençale végé	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	thon sauce tomate échalote
galette de légumes façon ratatouille	tarte fromage (emmental)	semoule	boulettes végétales BBC	garniture de lentilles à la tomate
beignets de brocolis	laitue iceberg	crème anglaise	côtes de blettes à la provençale et pdt	fusilli BIO
yaourt sucré	fromage frais sucré	pêche au sirop	fromage à tartiner BIO #	tomme à la coupe
fruit frais	fruit frais		éclair parfum chocolat	fruit frais
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	brioche tranches x2 confiture prune	baguette fromage tranchette fruit frais	céréales lait nature	baguette barre chocolat lait fromage frais arôme

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 02 au 06 mars 2026 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

taboulé
pilon de poulet rôti sauce américaine
bouchées de blé

trio de légumes BIO

fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

cake pépites chocolat à la coupe local cc
compote pomme HVE
lait nature

MARDI

palets fromagers chèvre
batonnets mozzarella
rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise
œufs durs BIO et mayonnaise

purée de potiron et de pdt

mimolette

fruit frais

goûters :

baguette
pâte à tartiner
produit laitier frais

MERCREDI

laitue iceberg vinaigrette
ciboulette
pizza royale*
pizza fromage (emmental)

duo de courgettes jaune et verte persillées

petit fromage frais arôme

madeleine caramel beurre salé local circuit court

goûters :

céréales
fruit frais

JEUDI

carottes râpées
colin d'Alaska pané et citron
tortilla

petits pois CE2

gouda BIO

gélifié parfum vanille nappé caramel

goûters :

baguette
beurre et miel
fruit frais

VENDREDI

velouté légumes verts

mezze penne végé à la napolitaine (mezze penne, tomate, mozzarella)

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais BIO

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner
jus de pomme

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 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	<u>œuf dur BIO et mayonnaise</u>	concombres aux olives	salade de lentilles aux épices	salade des champs BIO (carottes BIO et chou-fleur BIO)
rôti de porc* et saucisse strasbourg *	crousti cantal AOP	riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab	sauté de bœuf VBF sauce goulash boulettes de blé façon thaï	haché au saumon sauce citron quenelles nature sauce citron
saucisses végétales	chou-fleur CE2 sauce blanche	riz à l'oriental végé	haricots plats et pdt	semoule BIO et ratatouille
pdt et chou choucroute	suisse aux fruits BIO	carré de l'est	edam individuel	tomme à la coupe
yaourt arôme	biscuit gaillardise saveur fraise	spécialité pomme abricot	fruit frais BIO #	liégeois parfum chocolat
fruit frais				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant petit fromage frais sucré	baguette fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	baguette gelée groseille fromage frais sucré

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 mars 2026

LUNDI

salade du boucher* (pdt,
cervelas*, ciboulette)
salade de mezze penne au curry

émincés de poulet issu de LR
sauce créole

galette de légumes façon ratatouille

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

fruit frais

goûters :

pain de mie
fromage à tartiner

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végé

bûche au lait de mélange

*crème dessert saveur
pistache*

goûters :

brioche tranches x2
produit laitier frais

MERCREDI

velouté poireaux et pdt

cubes de colin d'Alaska sauce
crémeuse

tarte aux 3 fromages

beignets de légumes

fromage frais sucré

fruit frais

goûters :

baguette
confiture fraise
gélifié parfum vanille

JEUDI

betteraves vinaigrette mimosa

saucisses * sauce rougail

chili sin carne

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

goûters :

céréales
lait nature

VENDREDI

salade de pépinettes
printanière

falafels et sauce blanche
froide ciboulette

julienne de légumes
(carottes, courgettes,
céleri, chou-fleur)

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

goûters :

baguette
pâte à tartiner
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 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de foie* et cornichon <i>terrine de légumes</i>	salade arlequin (tomate, maïs, petits pois)	chou blanc rémoulade	velouté de légumes BIO
rôti de porc* issu de LR sauce robert	émincés de poulet sauce à l'indienne	cheeseburger VBF	garniture provençale végé	poélée de hoki doré au beurre <i>tortilla</i>
bouchées de blé	crêpe aux champignons	omelette BIO	yaourt BIO sucré local <i>circuit court</i>	épinards sauce blanche et riz
brocolis persillés et pdt	lentilles CE2 aux carottes	frites et ketchup	lingot marbré local circuit court	fromage croc lait BIO #
camembert	edam à la coupe	petit fromage frais arôme	goûters :	fruit frais
mousse chocolat	fruit frais BIO #	ananas frais	baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters :
goûters :	moelleux citron produit laitier frais	baguette barre chocolat au lait pêche au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais	pain chocolat produit laitier frais
baguette confiture abricot petit fromage frais arôme				

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