

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>				
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao		garniture couscous végété	roulade de volaille pistachée et cornichon
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre		semoule BIO	colin d'alaska pané et citron
suisse aux fruits BIO	edam BIO #		chaource AOP	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
crêpe	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 :

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			
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
	yaourt BIO arôme pêche local circuit court		emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme			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

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