

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

palets fromager chèvre

émincés de poulet issu de LR
sauce tandoori

saucisses* et flageolets

pommes de terre rissolées

saucisses de volaille et flageolets

suisse aux fruits BIO

fruit frais BIO #

brioche des rois aux pépites
chocolat

chou rouge BIO remoulade

fusilli BIO, ratatouille et
emmental râpé

yaourt arôme local et circuit
court CE2 (Perche)

chou-fleur CE2 sauce blanche
et pdt

gouda

pépites de colin doré aux
céréales et citron

gélifié parfum vanille nappé
caramel

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

pdt = pomme de terre

Equivalent EGALIM

BIO = produit issu agriculture biologique



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 janvier 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	pâté de campagne* (et cornichon) pâté de volaille (et cornichon)			
paupiette au veau sauce façon marengo		pilon de poulet		
trio de légumes BIO	purée de potiron CE2 et de pdt			
fromage frais nature BIO # et sucre	yaourt aux fruits mixés			
		gratin de pommes de terre façon tartiflette*	omelette sauce façon piperade	
		gratin de pdt à la volaille	pommes façon sarladaise	
		grillé aux pommes		
			purée de pommes BIO	
<p><i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i></p> <p>Légendes :</p> <ul style="list-style-type: none"> VBF = Viande Bovine Française # = Aide UE à destination des écoles AOP = Appellation Origine Protégée menu végétarien 2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 RAV = Race à Viande LR = issu de Label Rouge BIO = produit issu agriculture biologique Equivalent EGALIM 				



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 19 au 23 janvier 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

émincés de poulet issu de LR

sauce abricot

rôti de bœuf VBF froid et
ketchup

parmentier végé aux fèves et
pois BIO

haché au saumon sauce
catalane

salade verte

betteraves vinaigrette

coquillettes BIO

frites

gâteau au chocolat

semoule et courgettes à la
provence

yaourt BIO parfum vanille

saint nectaire AOP

gâteau au chocolat

banane

fruit frais

crème dessert BIO chocolat
local cc

fruit frais

banane

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

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

BIO = produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI

CHANDELEUR

émincés de poulet issu de LR
sauce façon vallée d'auge

bâtonnière aux carottes
jaunes

suisse aux fruits BIO

crêpe

MARDI

sauté de bœuf VBF sauce
cacao

purée de pommes de terre

edam BIO #

fruit frais

MERCREDI

garniture couscous végé
semoule BIO

chaource AOP

banane

JEUDI

roulade de volaille et
cornichon

colin d'alaska pané et citron
pdt

yaourt sucré local et circuit
court CE2 (Perche)

fruit frais

VENDREDI

chou-fleur CE2 au gratin et
pdt

colin d'alaska pané et citron
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

= Aide UE à destination des écoles

* = Plat contenant du porc

AOP = Appellation Origine Protégée

menu végétarien

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

2

Equivaut EGALIM

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

BIO = produit issu agriculture biologique

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
rôti de poulet sauce charcutière

nuggets de poulet BIO

boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise

choux de Bruxelles et pommes rissolées

courgettes et pdt persillées

yaourt BIO arôme pêche local circuit court

coquillettes BIO

emmental à la coupe

fruit frais BIO #

crêpe au fromage (emmental)
haricots verts CE2 persillés petit fromage frais sucré

fruit frais

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

menu végétarien

* = Plat contenant du porc

Pdt = pomme de terre

Equivaut EGALIM

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

BIO = produit issu agriculture biologique



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 mars 2026

LUNDI

taboulé

pilon de poulet rôti sauce américaine

MARDI

palets fromagers chèvre

rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise

MERCREDI

carottes râpées

colin d'Alaska pané et citron

JEUDI

petits pois CE2

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

VENDREDI

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais BIO #

fromage frais sucré

fruit frais

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

* = Plat contenant du porc

AOC = Appellation Origine Contrôlée

menu végétarien

Equivaut EGALIM

menu végétarien

Equivaut EGALIM

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

BIO = produit issu agriculture biologique

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

velouté légumes BIO

rôti de porc* et saucisse
strasbourg *

rôti de poulet et saucisse volaille

pdt et chou choucroute

palets fromagers emmental

chou-fleur CE2 sauce blanche

suisse aux fruits BIO

biscuit gaillardise saveur
fraise

sauté de bœuf VBF sauce
goulash

haché au saumon sauce citron

haricots plats et pdt

edam individuel

semoule BIO et ratatouille

tomme à la coupe

fruit frais BIO #

liégeois parfum chocolat

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

= Aide UE à destination des écoles
* = Plat contenant du porc

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau
2

AOP = Appellation Origine Protégée

Equivaut EGALIM

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

BIO = produit issu agriculture biologique

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

shepherd's pie au bœuf VBF

haricots verts BIO (échalote
et persil)

yaourt arôme local et cc CE2
(Perche)

crème dessert saveur
pistache

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

saucisses * sauce rougail

saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

MERCREDI

falafels et sauce blanche

froide ciboulette

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

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

JEUDI

saucisses * sauce rougail

saucisses de volaille sauce rougail

riz et haricots rouges
(séparés)

fromage à tartiner

banane BIO #

VENDREDI

falafels et sauce blanche

froide ciboulette

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

gouda BIO #

éclair parfum chocolat

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

= Aide UE à destination des écoles

* = Plat contenant du porc

VBF = Viande Porc Française

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

RV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

Equivaut EGALIM

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Pdt = pomme de terre

2

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

pâté de foie* et cornichon
pâté de volaille et cornichon

rôti de porc* issu de LR
sauce robert
rôti de poulet sauce robert

brocolis persillés et pdt

lentilles CE2 aux carottes

camembert

mousse chocolat

fruit frais BIO #

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

poêlée de hoki doré au beurre

semoule BIO

yaourt BIO sucré local
circuit court

épinards sauce blanche et riz

fromage croc lait BIO #

fruit frais

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

menu végétarien

menu végétarien

Equivaut EGALIM

RAV = Racée à Viande

LR = Issu de Label Rouge

BIO = produit issu agriculture biologique

