

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 05 au 09 janvier 2026

LUNDI

émincés de poulet issu de LR
sauce tandoori

galette de légumes façon ratatouille

pommes de terre rissolées

suisse aux fruits BIO

brioche des rois aux pépites
chocolat

MARDI

palets fromager chèvre

saucisses* et flageolets

saucisses végé et flageolets

fruit frais BIO #

MERCREDI

sauté de bœuf VBF sauce
bourguignonne
garniture provençale végé

carottes CE2 persillées et blé
doré

coulommiers

fruit frais

JEUDI

concombres vinaigrette

fusilli BIO, ratatouille et
emmental râpé

yaourt arôme local et circuit
court CE2 (Perche)

VENDREDI

pépites de colin doré aux
céréales et citron

chou-fleur CE2 sauce blanche
et pdt

gouda

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

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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 12 au 16 janvier 2026

LUNDI

taboulé
paupiette au veau sauce façon marengo
palet fromager emmental

trio de légumes BIO

fromage frais nature BIO # et sucre

MARDI

oeufs durs et mayonnaise
pilon de poulet
crousti' blé

purée de potiron CE2 et de pdt

yaourt aux fruits mixés

MERCREDI

hoki pané et citron

riz et fondue de chou vert

bûche au lait de mélange

mousse chocolat au lait

JEUDI

SAVOIE

betteraves vinaigrette
gratin de pommes de terre façon tartiflette*
gratin savoyard végé

grillé aux pommes

VENDREDI

achard (carottes et chou blanc)

omelette sauce façon piperade

pommes façon sarladaise

purée de pommes BIO

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 19 au 23 janvier 2026

LUNDI

émincés de poulet issu de LR
sauce abricot

tarte aux poireaux

coquillettes BIO

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais

MARDI

rôti de bœuf VBF froid et
ketchup

omelette et ketchup

pommes campagnardes

saintnectaire AOP

crème dessert BIO chocolat
local cc

MERCREDI

sauté de porc* sauce colombo

boulettes végétales BBC

lentilles CE2 (et carottes CE2)

tomme individuelle

fruit frais

JEUDI

salade verte

parmentier végé aux fèves et
pois BIO

gâteau au chocolat

VENDREDI

betteraves vinaigrette

haché au saumon sauce
catalane

semoule et courgettes à la
provençale

banane

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 26 au 30 janvier 2026

LUNDI

salade de blé (blé, maïs, olives)

rôti de porc* issu de LR
sauce caramel

pizza fromage (emmental)

haricots verts BIO
(échalotes)

petit fromage frais sucré

MARDI

cordon bleu

bouchées de blé

brocolis au gratin et pdt

fromage blanc nature BIO #
+ sucre

madeleine au miel local circuit
court

MERCREDI

boulettes au bœuf VBF sauce
barbecue

galette de légumes façon ratatouille

purée potimarron et pdt

fromage à tartiner

fruit frais

JEUDI

pavé de colin d'alaska sauce
homardine

riz

gouda BIO #

chou parfum vanille

VENDREDI

velouté potiron

tarte aux 3 fromages
(emmental)

épinards sauce blanche

fruit frais BIO #

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 février 2026

LUNDI

CHANDELEUR

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

boulettes de blé façon thaï

batonnière aux carottes
jaunes

suisse aux fruits BIO

crêpe

MARDI

sauté de bœuf VBF sauce
cacao

falafels

purée de pommes de terre

edam BIO #

fruit frais

MERCREDI

laitue iceberg

saucisses de strasbourg*

saucisses végétales

flageolets CE2 à la tomate

liégeois parfum vanille

JEUDI

garniture couscous végé

semoule BIO

emmental

banane

VENDREDI

roulade de volaille pistachée
et cornichon
œufs dur et mayonnaise

colin d'alaska pané et citron

chou-fleur CE2 au gratin et
pdt

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

carottes râpées vinaigrette aux agrumes

rôti de porc* sauce charcutière

galette de légumes façon falafel

choux de Bruxelles et pommes rissolées

tarte citron

MARDI

velouté potiron

nuggets de poulet (plein filet)

bouchées de blé

courgettes et pdt persillées

yaourt BIO arôme pêche local circuit court

MERCREDI

poêlée de hoki doré au beurre

blé doré et ratatouille

fromage à tartiner

compote de pomme HVE

JEUDI

boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise

garniture de lentilles à la tomate

coquillettes BIO

emmental à la coupe

fruit frais BIO #

VENDREDI

crêpe au fromage (emmental)

haricots verts CE2 persillés

petit 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

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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

ailes de poulet issu de LR

tarte poireaux

trio de légumes BIO et pdt
BIO

cantal AOP

crème dessert BIO chocolat
local cc

MARDI

NOUVEL AN CHINOIS

carottes râpées

nems de légumes

riz et bâtonnière aux
haricots mungo

rocher coco local cc

MERCREDI

salade texane (maïs, haricots
rouges, tomates)

daube de bœuf VBF

crousti' blé

pommes campagnardes et
ketchup

brownies

JEUDI

jambon* qualité supérieur

batonnets mozzarella

purée de céleri CE2 et de pdt

fromage frais sucré

fruit frais BIO #

VENDREDI

boulettes de lentilles corail,
patate douce, oignon

épinards au gratin et
pépinettes

suisse aux fruits BIO

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

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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 ZONE B ET C

LUNDI

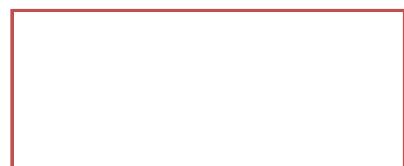
velouté potiron

filet de poulet sauce façon
béarnaise

galette de légumes façon ratatouille

beignets de brocolis

yaourt sucré



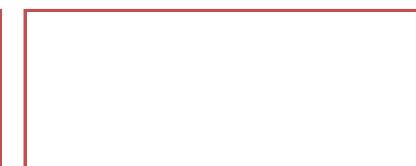
MARDI

quiche lorraine*

tarte fromage (emmental)

laitue iceberg

fromage frais sucré



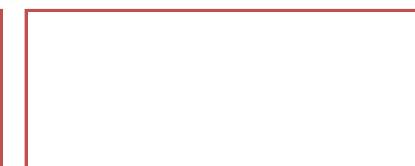
MERCREDI

salade des champs (carottes
et chou-fleur)

garniture provençale végé

semoule

pêche au sirop



JEUDI

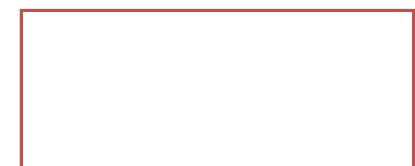
concombres et feta
vinaigrette

steak haché de bœuf VBF
sauce poivre

boulettes végétales BBC

côtes de blettes à la
provençale et pdt

éclair parfum chocolat



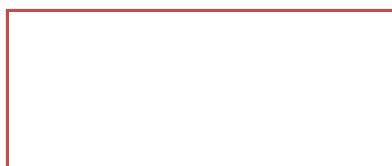
VENDREDI

thon sauce tomate échalote

fusilli BIO

tomme à la coupe

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

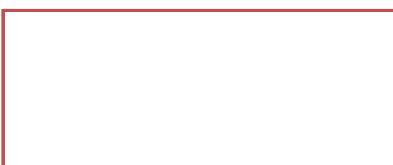
semaine du 02 au 06 mars 2026 VACANCES ZONE C

LUNDI

taboulé
pilon de poulet rôti sauce américaine
bouchées de blé

trio de légumes BIO

fromage frais sucré

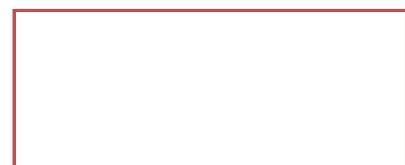


MARDI

palets fromagers chèvre
rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise
œuf durs et mayonnaise

purée de potiron et de pdt

fruit frais



MERCREDI

pizza royale*
pizza fromage (emmental)
duo de courgettes jaune et verte persillées
petit fromage frais arôme
madeleine caramel beurre salé local circuit court

BIO = produit issu agriculture biologique

menu végétarien

= Aide UE à destination des écoles

VPF = Viande Porc Française

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

Equivalent EGALIM

RAV = Race à Viande

LR = issu de Label Rouge

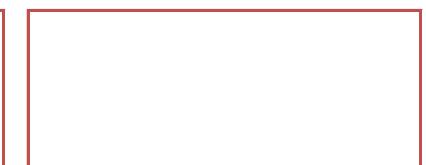
pdt = pomme de terre

JEUDI

carottes râpées
colin d'Alaska pané et citron

petits pois CE2

gélifié parfum vanille nappé caramel

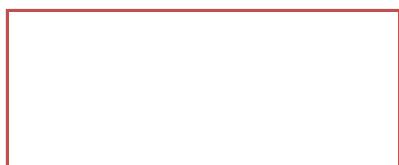


VENDREDI

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

yaourt BIO parfum vanille

fruit frais BIO #



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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI

velouté légumes variés

rôti de porc* et saucisse strasbourg *

rôti de poulet et saucisse volaille

pdt et chou choucroute

yaourt arôme

MARDI

palets fromagers emmental

chou-fleur CE2 sauce blanche

suisse aux fruits BIO

biscuit gaillardise saveur fraise

MERCREDI

concombres aux olives

riz à l'oriental et émincés de volaille façon kebab

riz à l'oriental végé

spécialité pomme abricot

JEUDI

sauté de bœuf VBF sauce goulash

boulettes de blé façon thaï

haricots plats et pdt

edam individuel

fruit frais BIO #

VENDREDI

haché au saumon sauce citron

semoule BIO et ratatouille

tomme à la coupe

liégeois parfum chocolat

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 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)

MARDI

MENU Irlande Saint Patrick

salade verte vinaigrette à la
menthe

shepherd's pie au bœuf VBF

shepherd's pie végé

crème dessert saveur
pistache

MERCREDI

velouté carottes

cubes de colin d'Alaska sauce
crémeuse

beignets de légumes

fruit frais

BIO = produit issu agriculture biologique

JEUDI

saucisses * sauce rougail
chili sin carne

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

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

rôti de porc* issu de LR
sauce robert

bouchées de blé

brocolis persillés et pdt

camembert

mousse chocolat

MARDI

pâté de volaille et cornichon
terrine de légumes

émincés de poulet sauce à
l'indienne

crêpe aux champignons

lentilles CE2 aux carottes

fruit frais BIO #

MERCREDI

salade arlequin (tomate, maïs,
petits pois)

cheeseburger VBF

omelette

frites et ketchup

petit fromage frais arôme

menu végétarien

JEUDI

chou blanc rémoulade

garniture provençale végé

semoule BIO

yaourt BIO sucré local
circuit court

VENDREDI

poêlée de hoki doré au beurre

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'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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