



## Menus de la Restauration Scolaire

Période du 02 février au 06 mars 2026

Chandeleur				
lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Potage Crécy	Chou blanc vinaigrette à l'ancienne	Mélange de riz bio et maïs vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Boulettes au boeuf sauce paprika	Emincé de volaille à la Normande	Rôti de porc sauce forestière	Omelette du chef MEA au fromage	Blanquette de la mer MSC
Blé pilaf	Purée de patate douce	Brocolis persillés	Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Penne
Yaourt sucré local	Vache qui rit bio	Tomme noire IGP	Yaourt aromatisé local	Brie
Fruit de saison bio	Crêpe sucrée & coulis de fruits rouges	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Gâteau fait par nos chefs aux pépites de chocolat
lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Salade de quinoa aux petits légumes	Haricots verts vinaigrette	Lentilles bio vinaigrette à l'échalote	Potage de légumes	Pâté de campagne issu de porc label rouge & cornichons
Cordon bleu de dinde	Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert	Sauté de dinde sauce blanquette	Jambonc blanc label rouge	Filet de colin d'Alaska MSC sauce citron
Semoule bio	Batavia	Chou fleur persillés	Coquillettes bio	Petits pois CE2
Edam bio	Fromage blanc sucré local	Pont l'éveque AOP	Emmental bio râpé	Camembert bio
Fruit de saison	Fruit bio	Compote pommes bio	Crème dessert caramel	Gâteau fait par nos chefs au speculos
lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
Brocolis vinaigrette	Salade de blé mimolette vinaigrette persillée	Céleri sauce façon rémoulade	Betteraves bio vinaigrette moutarde à l'ancienne	Carottes râpées bio vinaigrette
Emincé de cuisse de poulet sauce provençale	Filet de poisson MSC meunière	Allumettes de porc façon carbonara	Pilon de poulet sauce au jus	Nuggets de blé
Semoule bio	Gratin de potiron béchamel	Macaronis bio	Carottes CE2	Riz cantonnais végétarien bio
Cantal AOP	Yaourt aromatisé local	Gouda	Brie	Suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Compote de pommes bio	Gâteau maison au yaourt local
lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange	Chou rouge râpé vinaigrette aux pommes	Salade de pommes de terre, maïs et vinaigrette	Potage Dubarry	Salade Asiatique vinaigrette
Bolognaise végétale	Saucisse de Strasbourg	Rôti de dinde sauce au cumin	Hachis parmentier au boeuf	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aigre douce
Torsades bio	Petits pois CE2	Haricots verts bio à l'échalote	Batavia	Riz bio cantonnais
Emmental râpé	Camembert bio	Tomme noire IGP	Mimolette bio	Yaourt sucré local
Ananas au sirop	Yaourt local	Fruit de saison	Fruit bio de saison	Gâteau façon Kasutera
lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Céleri râpé sauce façon rémoulade	Endives vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Potage de légumes verts	Salade haricots rouges, maïs et vinaigrette	Terrine de légumes
Boulettes au boeuf sauce forestière	Rôti de porc label rouge sauce au jus	Emincé de cuisse de poulet sauce aux oignons	Lasagnes de légumes	Burger de veau
Semoule bio	Carottes CE2 à l'ail	Riz bio pilaf	Batavia	Pôlée d'haricots verts bio et pommes de terre persillées
Saint Nectaire AOP	Gouda bio	Saint Paulin	Vache qui rit	Yaourt aromatisé local
Fruit de saison	Donuts	Fruit bio de saison	Compote de pommes bio	Gâteau maison à la noix de coco

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur  
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
HVE = Haute Valeur Environnementale  
IGP = Indication Géographique Protégée  
LR = Label Rouge  
MEA = Mieux Etre Animal  
MSC = label de pêche responsable