

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 février 2026 VACANCES ZONE B ET C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	rillettes de thon	salade des champs (carottes et chou-fleur)	concombres et feta vinaigrette	salade de maïs (et tomates)
filet de poulet sauce façon béarnaise	quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i>	garniture provençale végété	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	thon sauce tomate échalote
beignets de brocolis	laitue iceberg	semoule	côtes de blettes à la provençale et pdt	fusilli BIO
yaourt sucré	fromage frais sucré	crème anglaise	fromage à tartiner BIO #	tomme à la coupe
fruit frais	fruit frais	pêche au sirop	éclair parfum chocolat	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 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
demi pamplemousse et sucre	<i>NOUVEL AN CHINOIS</i> salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)	velouté légumes variés	betteraves vinaigrette mimosa
ailes de poulet issu de LR	nems de légumes	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur <i>rôti de poulet</i>	boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon
trio de légumes BIO et pdt BIO	riz et bâtonnière aux haricots mungo	pommes campagnardes et ketchup	purée de céleri CE2 et de pdt	épinards au gratin et pépinettes
cantal AOP	yaourt arôme	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO chocolat local cc	rocher coco local cc	brownies	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