

VERT LE GRAND

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>				
taboulé <b>BIO</b>	velouté de légumes <b>BIO</b>	laitue iceberg	chou blanc rémoulade	roulade de volaille pistachée et cornichon
émincés de poulet issu de <b>LR</b> sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao	saucisses de strasbourg*  <i>saucisses de volaille</i>	garniture couscous végété	colin d'alaska pané et citron
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre	flageolets CE2 à la tomate	<b>semoule BIO</b>	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
suisse aux fruits <b>BIO</b>	<b>edam BIO #</b>	coulommiers	chaource AOP	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
crêpe	fruit frais	liégeois parfum vanille	banane	fruit frais
<b>Légendes :</b>				
VBF = Viande Bovine Française		# = Aide UE à destination des écoles		AOP = Appellation Origine Protégée
LR = issu de Label Rouge		* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande		menu végétarien		CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
		<b>BIO = produit issu agriculture biologique</b>		pdt = pomme de terre
		Equivalent EGALIM		

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées vinaigrette aux agrumes	velouté potiron	céleri sauce cocktail	salade de maïs au thon	salade de lentilles
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	<b>nuggets de poulet BIO</b>	<i>poêlée de hoki doré au beurre</i>	boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées	blé doré et ratatouille	<b>coquillettes BIO</b>	haricots verts CE2 persillés
<b>gouda BIO #</b>	<b>yaourt BIO arôme pêche local circuit court</b>	fromage à tartiner	emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme	fruit frais	compote de pomme HVE	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais
<b>Légendes :</b> 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 <div>             menu végétarien           </div> 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				

VERT LE GRAND

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 février 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
demi pamplemousse et sucre	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i>	salade texane (maïs, haricots rouges, tomates)	velouté légumes variés	betteraves vinaigrette mimosa
ailes de poulet issu de LR	<b>nems</b>	daube de bœuf VBF	jambon* qualité supérieur <i>rôti de poulet</i>	<u>colin d'alaska pané et citron</u>
trio de légumes BIO et pdt BIO	<b>riz et bâtonnière aux haricots mungo</b>	pommes campagnardes et ketchup	purée de céleri CE2 et de pdt	<u>frites</u>
cantal AOP	<b>yaourt arôme</b>	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	<b>suisse aux fruits BIO</b>
crème dessert BIO chocolat local cc	<b>rocher coco local cc</b>	brownies	<b>fruit frais BIO #</b>	fruit frais
<b>Légendes :</b> 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 <b>menu végétarien</b> 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>velouté légumes BIO</b>  filet de poulet sauce façon béarnaise  beignets de brocolis  yaourt sucré  fruit frais	rillettes de thon  quiche lorraine* <i>tarte fromage (emmental)</i>  laitue iceberg  fromage frais sucré  fruit frais	salade des champs (carottes et chou-fleur)  garniture provençale végété  semoule  crème anglaise  pêche au sirop	concombres et feta vinaigrette  steak haché de bœuf VBF sauce poivre  côtes de blettes à la provençale et pdt  <b>fromage à tartiner BIO #</b>  éclair parfum chocolat	salade de maïs (et tomates)  thon sauce tomate échalote  <b>fusilli BIO</b>  tomme à la coupe  fruit frais
<b>Légendes :</b> 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 <b>menu végétarien</b> 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				