



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 02 au 06 février 2026

		Lundi 02 Février	Mardi 03 Février	Mercredi 04 Février	Jeudi 05 Février	Vendredi 06 Février
Entrée			Potage parmentier	Coleslaw		Endives edam
Plat principal		Veau marengo	 Cuisse de poulet	Blanquette de poisson	 Rôti de bœuf	Végétarien
Garniture		Duo de carottes PDT	 Haricots verts	 Riz arlequin	Frites	Croziflette
Laitage		 Fromage au choix	 Yaourt nature	 Petit suisse	 Fromage au choix	 Fromage blanc
Dessert		Crêpes			Fruit	 Compote
Goûter		 Fromage blanc / Fruit	Fruit / Pain fromage	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt à boire / Pain	Fruit / Pain fromage

J	Fruits et légumes crus
---	------------------------

G	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

6	Féculents
---	-----------

L	Produits laitiers
---	-------------------

 : Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure

 : Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

 F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 09 au 13 Février 2026

	Lundi 09 Février	Mardi 10 Février	Mercredi 11 Février	Jeudi 12 Février	Vendredi 13 Février
Entrée	 Carottes râpées	Potage butternut et cantadou		Potage Saint-Germain	
Plat principal	Végétarien	Duo de saucisses	Aiguillette de poulet mariné	Filet de colin	 Goulash
Garniture	Lasagne de légumes	Lentilles	Poêlée de légumes	Haricots beurre persillés	Frites
Laitage	 Yaourt nature	 Crème dessert au choix	Fromage au choix	 Fromage blanc nature	 Fromage au choix
Dessert	Petit beurre		Salade de fruits frais		Fruit au choix
Goûter	Fruit / Pain fromage	Fruit / Barre bretonne	 Compote / Brioche	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Yaourt nature / Pain

J	Fruits et légumes crus
----------	------------------------

G	Fruits et légumes cuits
----------	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
----------	-------------------------

6	Féculents
----------	-----------

L	Produits laitiers
----------	-------------------

 : **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure

 : **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 16 au 20 Février 2026

	Lundi 16 Février	Mardi 17 Février	Mercredi 18 Février	Jeudi 19 Février	Vendredi 20 Février
Entrée	Choux blanc comté		Endives et féta		Potage cultivateur
Plat principal	Blanquette de saumon	Bœuf bourguignon	Végétarien	Boulette et merguez	Escalope de poulet
Garniture	Riz légumes	Petits pois carottes	Dahl de lentilles	Semoule et légumes	Gratin de choux fleurs
Laitage		Fromage au choix	Yaourt brassé fruits	Fromage au choix	
Dessert	Compote poires	Tarte au chocolat	Fruit	Salade d'oranges	Fruit au choix
Goûter	Fruit / Pain Chocolat	Fruit / Fromage blanc	Compote / Pain fromage	Fruit / Lait céréales	Compote / Pain fromage

J	Fruits et légumes crus
---	------------------------

G	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

6	Féculents
---	-----------

L	Produits laitiers
---	-------------------

: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes

: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure

: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 23 au 27 Février 2026

	Lundi 23 Février	Mardi 24 Février	Mercredi 25 Février	Jeudi 26 Février	Vendredi 27 Février
Entrée	Salade verte champignons			Velouté Dubarry	Salade verte comté
Plat principal		 Rôti de bœuf	Sauté de poulet	Végétarien	Blanquette de saumon
Garniture	Brandade de morue	Blé aux petits légumes	Purée de potiron	Risotto	Poêlée Brocolis champignons
Laitage	 Yaourt aromatisé	Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits	Fromage au choix	
Dessert		Fruit au choix	Pomme rôtie au four maison	Fruit au choix	Moelleux fromage blanc maison
Goûter	Fruit / Pain de campagne Fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain de campagne fromage	Compote / Petit suisse	 Fruit / Pain miel

J	Fruits et légumes crus
---	------------------------

G	Fruits et légumes cuits
---	-------------------------

4	Viandes, poissons, œufs
---	-------------------------

6	Féculents
---	-----------

L	Produits laitiers
---	-------------------

 : Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure

 : Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

 F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 02 au 06 Mars 2026

	Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Entrée		Potage potiron vache qui rit	Céleri rémoulade		Salade verte
Plat principal	Steak de veau	Rôti de dinde	Filet de cabillaud	Boulette de bœuf	Végétarien
Garniture	Purée de patate douce	Frites	 Riz aux poivrons	 Petit pois carottes	Pizza Margherita
Laitage	 Fromage au choix	Faisselle confiture	 Petit suisse	Fromage au choix	 Yaourt brassé fruits
Dessert	Fruit au choix		Fruit au choix	 Moelleux au chocolat maison	Salade de fruits frais
Goûter	Compote / Pain de campagne miel	Fruit / Pain fromage	Fruit / Gaufre	Fruit / fromage blanc	 Compote / Pain de campagne fromage

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 09 au 13 mars 2026

Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Entrée

Carottes râpées

Velouté de légumes

Salade verte gouda

Plat principal

Filet de colin



Sauté de bœuf

Végétarien

Escalope de poulet

Filet de cabillaud

Garniture

Purée de pommes de terre

Boulgour Napolitaine

Gratin de pennes

Riz arlequin

Poêlée de brocolis

Laitage

Fromage blanc nature

Fromage au choix

Yaourt nature

Fromage au choix

Dessert

Fruit au choix

Fruit au choix

Salade d'ananas

Pavé cacao

Goûter

Fruit / Pain fromage

Yaourt à boire / Brioche

Fruit / Lait céréales

Compote / Gaufre

Fruit / Fromage blanc nature

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 16 au 20 mars 2026

Lundi 16 Mars**Mardi 17 Mars****Mercredi 18 Mars****Jeudi 19 Mars****Vendredi 20 Mars****Entrée**

Velouté champignons

Salade d'endives raisins

Potage de légumes

Plat principal

Veau marengo



Cuisse de poulet aux herbes

Tajine de poisson

Longe de porc

Végétarien

Garniture

Farfales aux épinards

Frites



Semoule et légumes au jus

Légumes potée

Lasagne de légumes

Laitage

Fromage au choix



Yaourt brassé fruits



Fromage au choix



Petit suisse

Dessert

Salade d'oranges

Beignet au choix

Fruit au choix

Goûter

Compote / Pain chocolat

Fruit / Pain beurre salé

Fruit / Pain fromage



Compote / Barre bretonne

Pain / Nutella



Fruits et légumes crus



Fruits et légumes cuits



Viandes, poissons, œufs



Féculents



Produits laitiers

: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.



Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 23 au 27 mars 2026

Lundi 23 Mars

Mardi 24 Mars

Mercredi 25 mars

Jeudi 26 mars

Vendredi 27 mars

Entrée

Salade coleslaw

Salade choux comté

Velouté de poireaux

Plat principal

Hachis Parmentier



Echine de porc

Rôti de dinde

Végétarien

Steak de veau

Garniture

Purée de patates douces

Riz brunoise de légumes

Tartiflette

Purée de pois cassé

Laitage



Yaourt nature



Crème dessert au choix



Fromage au choix



Yaourt aromatisé

Fromage au choix

Dessert

Salade de fruits frais

Fruit au choix

Fruit au choix

Goûter

Fruit / Pain fromage

Fruit / Pain beurre

Yaourt à boire / Brioche

Compote / Pain miel

Fromage blanc / Pain chocolat



8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.