





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		 Cuisse de poulet	Blanquette de poisson	 Rôti de bœuf	Végétarien
Garniture		 Haricots verts	 Riz arlequin	Frites	Croziflette
Laitage		 Yaourt nature	 Petit suisse	 Fromage au choix	 Fromage blanc
Dessert				Fruit	 Compote
Goûter		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

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 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

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 Péri-scolaire

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	 Boulette et merguez	Potage cultivateur
Plat principal	Blanquette de saumon	Bœuf bourguignon	Végétarien		Escalope de poulet
Garniture	 Riz légumes	 Petits pois carottes	Dahl de lentilles		 Gratin de choux fleurs
Laitage		Fromage au choix	Yaourt brassé fruits		
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



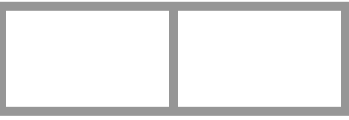
: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique






Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

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 Péri-scolaire

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

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 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

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 Péri-scolaire

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 boeuf 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 Péri-scolaire

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	Faisselle confiture	 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

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 Péri-scolaire

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.