

SEMAINE DU 2 AU 8 FEVRIER 2026									
CHANDELEUR		MARDI			JEUDI		VENDREDI		
	2-févr.		3-févr.				5-févr.		6-févr.
 <u>Potage aux légumes</u>	AD	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	SV		<u>Salade verte</u>	E AD	 <u>Rillettes de haricots blancs</u>	AD	
		 <u>Pâté de foie* local (à couper par vos soins)</u>	E AD						
<u>Jambon blanc*</u>	E AD	 <u>Sauté de porc à l'ancienne*</u>	E AD		 <u>Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)</u>	E AD	 <u>Cœur de colin crème de curry</u>	SV	
<u>Croquette de maïs</u>	SV	<u>Pavé végétal</u>	SV		 <u>Raclette végétale normande (plat complet au fromage BIO de la ferme de la Quesne)</u>	SV	<u>Cordon bleu de volaille</u>	E AD	
 <u>Torti</u>	E AD	<u>Haricots verts</u>	E AD				<u>Blé</u>	E AD	
<u>Camembert</u>	E AD						<u>Gouda à la coupe</u>	E AD	
<u>Crêpe fourrée au chocolat</u>	E AD	 <u>Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer</u>	E AD		 <u>Purée pomme lisse Egalim (poche de 3 kg)</u>	E AD	 <u>Crème dessert au chocolat BIO</u>	E AD	
		 <u>Petit moulé nature et coupelle pomme</u>	AD		<u>Petit moulé ail et fines herbes et Fruit</u>	AD			



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place

SEMAINE DU 9 AU 15 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	10-févr.	MAROC	12-févr.	VENDREDI	13-févr.
<b>Potage aux légumes</b> 	AD	<b>Salade de riz (riz,oeuf,tomate)</b>	AD	<b>Bâtonnets de carottes au cumin</b>	AD	<b>Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)</b>
						<b>SV</b>
<b>Coquillettes à la volaille et sauce tomate (plat complet)</b> 	E AD	<b>Parmentier d'EDO (plat complet à l'EDO BIO)</b>	E AD	<b>Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)</b>	E AD	<b>Beignets de calamars / mayonnaise</b>
<b>Poisson pané</b>	SV			<b>Boulettes végétales à l'orientale</b>	SV	
				<b>Mélange de légumes oriental</b>	30 SV	<b>Pommes vapeur</b>
				<b>Semoule</b>	70 SV	
<b>Emmental à la coupe</b>	E AD	<b>Meule de Bray BIO</b>	E AD	<b>Fromage bûchette</b>	E AD	<b>Crème de gruyère</b>
<b>Yaourt aromatisé</b>	E AD	<b>Fruit</b>	E AD	<b>Cocktail de fruits à la fleur d'oranger</b>	E AD	<b>Biscuit fourré abricot</b>
						<b>E AD</b>



Nouveauté

Le menu souligné est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place