














SEMAINE DU 2 AU 8 FEVRIER 2026

SEMAINE DU 2 AU 8 FEVRIER 2026								
CHANDELEUR	2-févr.	MARDI	3-févr.	JEUDI	5-févr.	VENDREDI	6-févr.	
 <u>Potage aux légumes</u>	AD	 <u>Crudités BIO vinaigrette</u>	SV		<u>Salade verte</u>	E AD	 Rillettes de haricots blancs	AD
		 <u>Pâté de foie* local (à couper par vos soins)</u>	E AD					
<u>Jambon blanc*</u>	E AD	 Sauté de porc à l'ancienne*	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
Croquette de maïs	SV	Pavé végétal	SV		 <u>Raclette végétale normande (plat complet au fromage BIO de la ferme de la Quesne)</u>	SV	Cordon bleu de volaille	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
Crêpe fourrée au chocolat	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

09-févr.

MARDI













10-févr.

MAROC

12-févr.

VENDREDI

13-févr.

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