














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>Pâté de foie* local</u>	AD		 <u>Chou rouge vinaigrette</u>	AD	 <u>Rillettes de haricots blancs</u>	AD
<u>Jambon blanc*</u>	E AD	 <u>Sauté de porc à l'ancienne*</u>	E AD		 <u>Raclette normande</u> (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)	E AD	 <u>Flan de légumes</u>	AD
Croquette de maïs	SP	Pavé végétal	SP				 <u>Cœur de colin crème de curry</u>	E
 <u>Torti</u>	E AD	<u>Haricots verts</u>	E AD				 <u>Chou-fleur béchamel</u>	E AD
<u>Camembert</u>	E AD						<u>Gouda à la coupe</u>	E AD
Crêpe fourrée au chocolat	E AD	 <u>Surt en seau à la vanille</u> <u>Ferme de la porte de Fer</u>	E AD		 <u>Purée pomme lisse</u> Egalim (poche de 3 kg)	E AD	 <u>Crème dessert</u> <u>au chocolat BIO</u>	E AD
		Petit moulé nature et coupelle pomme	AD		<u>Petit moulé ail et fines herbes et Fruit</u>	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

SEMAINE DU 9 AU 15 FEVRIER 2026

LUNDI

09-févr.

MARDI













10-févr.

MAROC

12-févr.

VENDREDI

13-févr.

 <b>Potage aux légumes</b>	AD	 <b>Salade de riz (riz,oeuf,tomates)</b>	AD			 <b>Potage à la tomate</b>	AD	 <b>Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)</b>	E
								 <b>Potage Crécy</b>	SP AD
 <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			 <b>Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)</b>	E AD	<b>Tarte au fromage</b>	SP AD
		<b>Cordon bleu de volaille</b>	AD					<b>Jambon blanc*</b>	E
		<b>Purée</b>	AD					 <b>Pommes vapeur</b>	E
								<b>Frites</b>	AD
<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>	AD
<b>Yaourt aromatisé</b>	E AD	 <b>Pomme cuite dans sa peau</b>	E AD			 <b>Fruit BIO</b>	E AD	<b>Biscuit fourré abricot</b>	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

















Semaine du 2 février

au

6 février, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  <b>Potage aux légumes</b>	  <b>Chou blanc vinaigrette</b>	<b>Friand au fromage</b>	<b>Salade verte</b>	 <b>Rillettes de haricots blancs</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Jambon blanc*</b>	 <b>Sauté de porc à l'ancienne*</b>	<b>Nuggets de poisson / ketchup</b>	<b>Raclette normande (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)</b> 	 <b>Flan de légumes</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Côtes de blettes béchamel</b>	<b>Haricots verts</b>	 <b>Trio de légumes (pdt, carotte, courgette)</b> 		<b>Blé</b>
LAITAGE	<b>Yaourt sucré</b>	<b>0</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>0</b>	<b>Gouda à la coupe</b>
DESSERT	<b>Crêpe fourrée au chocolat</b>	 <b>Yaourt en seau à la vanille Ferme de la porte de Fer</b> 	<b>Gaufre nature</b>	 <b>Purée pomme lisse Egalim (poche de 3 kg)</b>	<b>Mousse au chocolat</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef


























Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**



	LUNDI	MARDI	ETATS UNIS		VENDREDI
ENTREE	 <b>Betteraves vinaigrette</b>	 <b>Chou-fleur sauce cocktail</b>	 <b>Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés mayonnaise)</b>	 <b>Potage à la tomate</b>	 <b>Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Coquillettes à la volaille et sauce tomate (plat complet)</b>	 <b>Parmentier d'EDO (plat complet)</b>	 <b>Cheeseburger</b>	 <b>Couscous aux boulettes d'agneau (plat complet)</b>	 <b>Beignets de calamars / mayonnaise</b>
ACCOMPAGNEMENT			 <b>Pommes de terre quartier avec peau</b>	 <b>Mélange de légumes oriental</b>	 <b>Pommes vapeur</b>
LAITAGE	 <b>Emmental à la coupe</b>	 <b>Camembert</b>	 <b>Toastinette au cheddar</b>	 <b>Fromage bûchette</b>	 <b>Crème de gruyère</b>
DESSERT	 <b>Gélifié chocolat</b>	 <b>Fruit</b>	 <b>Donut</b>	 <b>Cocktail de fruits à la fleur d'oranger</b>	 <b>Coupelle pomme</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !













Semaine du

16 février

au

20 février, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MONTAGNE	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Macédoine mayonnaise</b>	<b>Potage à la tomate</b>	<b>Salade verte</b>	 <b>Salade de pâtes au basilic</b> 	 <b>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</b> 
PLAT PROTIDIQUE	<b>Nuggets de poulet</b>	 <b>Boudin blanc local*</b> 	 <b>Croziflette* (plat complet)</b>	 <b>Paupiette de dinde aux champignons</b>	<b>Raviolis (plat complet)</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Julienne de légumes</b>	 <b>Purée de carottes</b>	<b>Riz</b>	<b>Choux de Bruxelles</b>	
LAITAGE	<b>Edam à la coupe</b>	<b>Mimolette à la coupe</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Petit moulé nature</b>
DESSERT	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Beignet fourré pomme</b>	 <b>Moelleux du chef aux myrtilles</b>	<b>Flan nappé caramel</b>	<b>Ananas frais</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**























Semaine du

23 février

au

27 février, le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 <b>Salade de semoule, carottes, maïs</b> 	<b>Terrine de campagne locale*</b> (à couper par vos soins) 	<b>Salade Andalouse</b> (haricots verts, maïs, poivron, tomate) 	<b>Potage à la tomate</b>	 <b>Houmous du chef</b>
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Rôti de porc local*</b> à la diable 	<b>Beignets de calamars</b> mayonnaise	 <b>Moules à la crème</b>	 <b>Emincé de volaille à l'indienne</b>	 <b>Pasta mozzarella pois chiches et tomate</b> (plat complet) 
ACCOMPAGNEMENT		 <b>Pommes vapeur</b> 	<b>Pommes rissolées</b>	 <b>Trio de légumes</b> (pdt, carottes, courgette) 	
LAITAGE	<b>Edam à la coupe</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Fondue Président</b>	<b>0</b>	<b>Fromy</b>
DESSERT	<b>Flan nappé caramel</b>	<b>Coupelle pomme</b>	 <b>Entremets caramel du chef</b>	 <b>Yaourt nature sucré</b>  <b>Ferme de la Porte de Fer</b> (Hautot Saint sulpice) 	 <b>Fruit</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

newrest