

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 (plat complet au fromage BIO de la Ferme de la Quesne)</u>	E AD	 <u>Flan de légumes</u>	AD
<u>Croquette de maïs</u>	SP	<u>Pavé végétal</u>	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
<u>Crêpe fourrée au chocolat</u>	E AD	 <u>Crêpe 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>	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



MAROC

LUNDI

09-févr.

MARDI

10-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>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



	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 !



Semaine du 9 février

au 13 février

, le **6** propose



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



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

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* (à couper par vos soins)</b>	<b>Salade Andalouse (haricots vertes, maïs, poivron, tomate)</b>	<b>Potage à la tomate</b>	<b>Houmous du chef</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Rôti de porc local* à la diable</b> 	<b>Beignets de calamars mayonnaise</b>	<b>Moules à la crème</b>	<b>Emincé de volaille à l'indienne</b>	<b>Pasta mozzarella à pois chiches et tomate (plat complet)</b>
ACCOMPAGNEMENT		<b>Pommes vapeur</b> 	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Trio de légumes (pdt, carottes, courgette)</b> 	
LAITAGE	<b>Edam à la coupe</b>	<b>Petit suisse aromatisé</b>	<b>Fondu 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>Yogourt nature sucré Ferme de la Porte de Fer (Hautot Saint Sulpice)</b> 	<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**