

GUIBEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CHANDELEUR				
émincés de poulet issu de LR sauce façon vallée d'auge	sauté de bœuf VBF sauce cacao		garniture couscous végé	roulade de volaille et cornichon
batonnière aux carottes jaunes	purée de pommes de terre		semoule BIO	colin d'alaska pané et citron
suisse aux fruits BIO	edam BIO #		chaource AOP	chou-fleur CE2 au gratin et pdt
crêpe	fruit frais		banane	yaourt sucré local et circuit court CE2 (Perche)
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie gelée groseille petit fromage frais sucré		baguette barre chocolat lait compote pomme coing	pain au lait produit laitier frais jus d'orange

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau
2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées vinaigrette aux agrumes	velouté potiron			
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	nuggets de poulet BIO		boulettes au bœuf VBF sauce bolognaise	crêpe au fromage (emmental)
choux de Bruxelles et pommes rissolées	courgettes et pdt persillées		coquillettes BIO	haricots verts CE2 persillés
	yaourt BIO arôme pêche local circuit court		emmental à la coupe	petit fromage frais sucré
tarte pomme			fruit frais BIO #	fruit frais
baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop		baguette confiture fraise gélifié parfum vanille nappé caramel	brioche tranches x2 yaourt arôme jus de pommes

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 février 2026 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	NOUVEL AN CHINOIS <i>salade thaï (carottes, chou blanc, vinaigrette au sésame)</i>			
ailes de poulet issu de LR	<i>nems de légumes</i>		jambon* qualité supérieur <i>rôti de poulet</i>	boulettes de lentilles corail, patate douce, oignon
trio de légumes BIO et pdt BIO	<i>riz et bâtonnière aux haricots mungo</i>		purée de céleri CE2 et de pdt	épinards au gratin et pépinettes
cantal AOP			fromage frais sucré	suisse aux fruits BIO
crème dessert BIO chocolat local cc	<i>rocher coco local cc</i>		fruit frais BIO #	fruit frais
baguette barre chocolat noir x1 et beurre fruit frais	cake miel épices à la coupe local cc kiwi jaune sirop de citron		pain chocolat spécialité pomme abricot lait nature	pain de mie fromage à tartiner nectar de fruits

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés rôti de porc* issu de LR et saucisse strasbourg * <i>rôti de poulet et saucisse volaille</i> pdt et chou choucroute yaourt arôme	palets fromagers emmental chou-fleur CE2 sauce blanche suisse aux fruits BIO biscuit gaillardise saveur fraise		sauté de bœuf VBF sauce goulash haricots plats et pdt edam individuel fruit frais BIO #	colin d'Alaska pané et citron semoule BIO et ratatouille tomme à la coupe liégeois parfum chocolat
goûters : croissant petit fromage frais sucré nectar multifruits	goûters : baguette barres chocolat lait fruit frais		goûters : gaufrette parfum chocolat cocktail de fruits au sirop lait nature	goûters : baguette gelée groseille fromage frais sucré

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, ciboulette) salade de mezze penne au curry émincés de poulet issu de LR sauce créole haricots verts BIO (échalote et persil) yaourt arôme local et cc CE2 (Perche)	<i>MENU Irlande Saint Patrick</i> salade verte vinaigrette à la menthe shepherd's pie au bœuf VBF crème dessert saveur pistache		saucisses * sauce rougail saucisses de volaille sauce rougail riz et haricots rouges (séparés) fromage à tartiner banane BIO #	falafels et sauce blanche froide ciboulette julienne de légumes (carottes, courgettes, céleri, chou-fleur) gouda individuel éclair parfum chocolat
goûters : pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	goûters : brioche tranches x2 produit laitier frais sirop de menthe		goûters : céréales lait nature spécialité pomme framboise	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre

GUIBEVILLE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* issu de LR sauce robert <i>rôti de poulet sauce robert</i> brocolis persillés et pdt camembert mousse chocolat	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> émincés de poulet sauce à l'indienne lentilles CE2 aux carottes fruit frais BIO #		chou blanc rémoulade garniture provençale végé semoule yaourt BIO sucré local circuit court	poêlée de hoki doré au beurre purée d'épinards et de pdt fromage croc lait BIO # fruit frais
goûters : baguette confiture abricot petit fromage frais arôme	goûters : moelleux citron produit laitier frais sirop de grenadine		goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	goûters : pain chocolat produit laitier frais jus de pomme

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
menu végétarien
BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre