








Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Velouté de légumes	Oeuf dur mayonnaise	_____	Carottes râpées	Saucisson ail #
PLAT					
	Filet de poulet Vallée d'Auge	Jambon blanc #	_____	Steak haché de bœuf sauce barbecue	Pavé de poisson sauce citron
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts	Tortis	_____	Frites	Butternuts et carottes
FROMAGE/LAITAGE					
	Camembert	Emmental	_____	Galette bretonne	Edam
DESSERT					
	Crème vanille	 Fruits frais	_____	Yaourt sucré	 Gâteau au chocolat

 Produit local


 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc







 Produit fait maison

 Viande origine française

 Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salade pomme de terre, tomates, thon	Betteraves	_____	Velouté de potiron	Carottes râpées
PLAT					
	Saucisse knack #	Emincé de volaille à l'aigre douce	_____	Gratin de pâtes	Beignets de calamar
ACCOMPAGNEMENT					
	Purée	Beignets de choux fleurs	_____	_____	Haricots verts
FROMAGE/LAITAGE					
	Bûchette de chèvre	Mimolette	_____	Brie	Vache qui rit
DESSERT					
	Pêche au sirop	Compote pomme abricot	_____	 Fruits	Eclair vanille



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison










Viande origine française



Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 26 AU 30 JANVIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Velouté de tomates	Carottes râpées	_____	salade carottes,soja,curry	Rosette #
PLAT					
	Gnocchis de pommes de terre	Filet de poulet à l'estragon	_____	Nems au poulet	Gratiné de poisson au fromage
ACCOMPAGNEMENT					
	_____	Tortis	_____	Riz	Purée de brocolis
FROMAGE/LAITAGE					
	Gouda	Fromage fondu	_____	Emmental	Saint paulin
DESSERT					
	 Fruit	Ananas au sirop	_____	 Cake citron Pavot	Novly chocolat

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du
porc

 Produit fait maison










Viande origine française



Plat végétarien


Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Piémontaise	Oeuf mayonnaise	_____	Velouté de légumes	Cervelas #
PLAT					
	Boulette de volaille sauce Stroganoff	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	_____	Saucisse grillée #	Dos de colin sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT					
	Petits pois carottes	_____	_____	Pommes rissolées	Purée
FROMAGE/LAITAGE					
	Camembert	Gouda	_____	Petit suisse sucré	vache qui rit
DESSERT					
	Compote pommes poires	 Fruit	_____	Crêpe sucré	 Fruit

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du
porc

 Produit fait maison







 Viande origine française

 Plat végétarien




Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS SEMAINE DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Velouté de légumes	Salade de blé aux p'tits légumes	_____	Betteraves	Pâté de campagne #
PLAT					
	Rôti de dinde aux poivrons	Normandin de veau sauce forestière	_____	Palette de porc à la diable #	Colin meunière
ACCOMPAGNEMENT					
	Macaronis	Petits pois carottes	_____	Purée	Carottes aux épices
FROMAGE/LAITAGE					
	Maâdeleine	Boursin	_____	Pont l'évêque	Emmental
DESSERT					
	Yaourt sucré	Flan nappé caramel	_____	 Gâteau aux pommes	Cocktail de fruits

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc

 Produit fait maison










Viande origine française



Plat végétarien


Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Velouté de potiron	Betteraves	_____	Carottes râpées	Saucisson ail #
PLAT					
	Lasagnes	Tajin de boulettes de soja 	_____	Palette de porc à la dijonnaise #	Marmite de poisson sauce crustacés
ACCOMPAGNEMENT					
	_____	Semoule	_____	Lentilles	Gratin de choux fleurs
FROMAGE/LAITAGE					
	Brie	Fromage	_____	Madeline	Brie
DESSERT					
	Pêche au sirop	 Fruit	_____	Yaourt aromatisé	Eclair au chocolat

 Produit local

 Produit bio

 Produit de saison

(#) plat contenant du porc

 Produit fait maison











Viande origine française



Plat végétarien

Restaurant scolaire
Jean Ferrat
PRIMAIRE

MENUS
SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE					
	Salami #	Carottes râpées	_____	Carottes râpées à l'orange	Velouté de tomates
PLAT					
	Croustillant fromager 	Filet de poulet Vallée d'auge	_____	Saucisse knack #	Dos de colin velouté de p'tits légumes
ACCOMPAGNEMENT					
	Haricots verts	Printanière de légumes	_____	Haricots blancs à la tomate	Duo de carottes et pommes de terre
FROMAGE/LAITAGE					
	Rondelé	Camembert	_____	Sablé des Flandres	Fromage fondu
DESSERT					
	 Fruit	Mousse au chocolat	_____	Yaourt aromatisé	 Compote pommes coing



Produit local



Produit bio



Produit de saison

(#) plat contenant du porc



Produit fait maison



Viande origine française



Plat végétarien