



Chartres  
restauration  
collective

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 02 au vendredi 06 février 2026

## lundi 2 février 2026

Chipolata		Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre		Blés aux petits légumes
Tome noire		Kiri
Clémentines		Poire

## mardi 3 février 2026

Pâté de campagne	OU	Salade de lentilles
Filet de hoki sauce crème aneth	OU	Boulettes de pois chiches
Poêlée provençale	OU	Haricots beurre
Petit suisse nature	OU	Cantal
Crêpe au chocolat	OU	Gaufre

## mercredi 4 février 2026

Carottes râpées vinaigrette	OU	Brocolis vinaigrette
Bœuf sauce forestière	OU	Emincés végétal sauce basquaise
Semoule	OU	Riz
Yaourt aux fruits mixés	OU	Fromage blanc vanillé

Goûter : Madeleines et purée pomme coing



## jeudi 5 février 2026

Velouté de légumes	OU	Céleri rémoulade
Palette 1/2 sel de porc sauce diable	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois	OU	Epinards béchamel
Emmental	OU	Coulommiers
Semoule au lait	OU	Banane

## vendredi 6 février 2026

Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Filet de poulet sauce marengo	OU	Omelette
Haricots blancs tomatisés	OU	Pommes de terre smile
Yaourt au sucre de canne	OU	Velouté fruix

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine



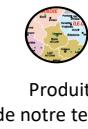
Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Produit  
de notre territoire

# MENU SCOLAIRE

Du lundi 09 au vendredi 13 février 2026

**lundi 9 février 2026**

Taboulé 	OU	Piémontaise
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Egréné végétal sauce tomate 
Haricots verts 	OU	Carottes 
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige 
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 

**mardi 10 février 2026**

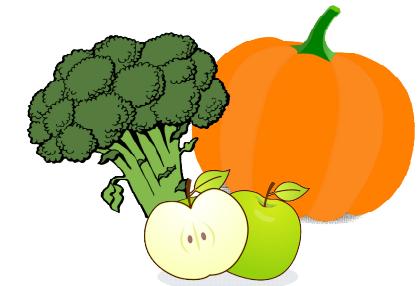
Carbonara	OU	Omelette 
Torti 	OU	Riz
Emmental râpé 	OU	Kiri 
Kiwi 	OU	Banane



**mercredi 11 février 2026**

Betteraves vinaigrette	OU	Coleslaw
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles nature sauce aurore
Chou fleur à la béchamel 	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait au caramel 	OU	Crème dessert vanille 

Goûter : Petit fourré fraise et purée de pommes



**jeudi 12 février 2026**

Salade iceberg	OU	Carottes râpées vinaigrette
Nuggets de poulet 	OU	Chili sin carne
Petits bouchons de pommes de terre	OU	Boulgour
Velouté fruix 	OU	Fromage blanc sucré 

**vendredi 13 février 2026**

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 
Poêlée provençale	OU	Petit suisse nature 
Emmental 	OU	Poire 
Clémentine	OU	

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Oeufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Produit  
de notre terroir

# MENU DE CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 16 au vendredi 20 février 2026

lundi 16 février 2026		
Bœuf braisé	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Torti 3 couleurs	OU	Blé aux petits légumes
Camembert	OU	Fromage frais aux noix
Kiwi	OU	Poire

Goûter : Boudoir et purée poire

mardi 17 février 2026		
Concombre à la crème	OU	Chou rouge vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce normande	OU	Bouchées blé tomates et chèvre
Brocolis	OU	Carottes
Rouy	OU	Fromage blanc nature
Mousse au chocolat	OU	Crème dessert pistache

Goûter : Sablé de rez et purée pomme banane



mercredi 18 février 2026		
Feuilleté hot dog	OU	Crêpe au fromage
Palette 1/2 sel de porc sauce diable	OU	Égréné végétal sauce tomate
Haricots blancs tomatisés	OU	Petits bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne	OU	Yaourt aux fruits mixés

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



jeudi 19 février 2026		
Velouté de légumes	OU	Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de dinde	OU	Omelette
Beignets de salsifis	OU	Epinards béchamel
Tome noire	OU	Kiri
Riz au lait	OU	Tarte aux pommes

Goûter : Madeleine et purée pomme fraise

vendredi 20 février 2026		
Filet de hoki sauce dieppoise	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule
Saint Nectaire	OU	Yaourt brassé nature
Pomme	OU	Clementine

Goûter : Pain au chocolat

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Oeufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Produit  
de notre territoire

# MENU DE CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 23 au vendredi 27 février 2026

lundi 23 février 2026		
Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelles nature sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes 
Le Carré 	OU	Yaourt nature 
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes 

Goûter : Baguette tradition et pâte à tartiner

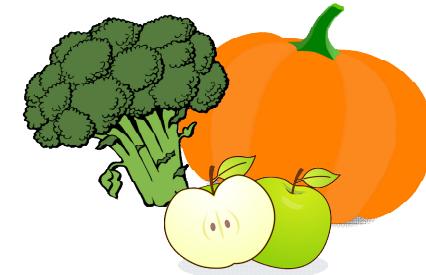
mardi 24 février 2026		
Viande bovine à hachis 	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre 	OU	Riz
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Kiwi 	OU	Banane

Goûter : Boudoir et purée pomme fraise



mercredi 25 février 2026		
Céleri rémoulade 	OU	Salade iceberg
Bœuf sauce marengo 	OU	Œufs durs à la béchamel 
Haricots beurre 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Fromage frais ail et fines herbes 
Clémentine	OU	Poire 

Goûter : Spéculoos et purée de pommes



jeudi 26 février 2026		
Filet de poulet à la crème 	OU	Crousti' fromage
Coquillettes 	OU	Pommes de terre rôties 
Cantal 	OU	Vache qui rit 
Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot

Goûter : Véritable petit beurre et purée poire

vendredi 27 février 2026		
Carottes râpées vinaigrette	OU	Chou rouge vinaigrette
Porc à la moutarde 	OU	Pané blé épinards emmental
Petits pois 	OU	Brocolis
Bûchette au chèvre	OU	Fromage blanc nature 
Eclair à la vanille	OU	Semoule au lait 

Goûter : Pain au chocolat

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

