

Menus du Restaurant Scolaire

Février 2026

Semaine du 02 au 06

LUN	<ul style="list-style-type: none"> * Velouté de Butternut (Fr) * Colombo de Porc (VPF) Label Rouge Fermier Local * Semoule Bio AB Kiri Crêpes de la Chandeleur
MAR	<ul style="list-style-type: none"> * Taboulé d'avocats, boulgour et carottes Bio AB * Dos de Merlu (MSC)* Sauce Nantua * Haricots verts (Fr) Bio vapeurs persillés Cantal AOP * Mousse au Chocolat
MER	<ul style="list-style-type: none"> Mousse de canard et son cornichon * Volaille (VVF) IGP Label Rouge Fermier local * Sauce Suprême * Purée de Patate douce (Fr) Yaourt nature Bio AB * Assiette de fruits de saison
JEU	<ul style="list-style-type: none"> * Velouté de légumes (Fr) Omelette nature Bio AB Pomme de terre rissolées AB Emmental Bio Compote pomme Banane Bio AB
VEN	<ul style="list-style-type: none"> * Cèleri rave local vinaigrette * Sauté de Veau (VBF) Marengo Pomme de terre sautées Conté AOP * Assiette de fruits de saison

Semaine du 16 au 20

LUN	<ul style="list-style-type: none"> * Carottes Bio râpées, vinaigrette AB Chipolatas de Montlouis (VPF) Local * Lentilles vertes Bio AB Plateau de Fromage AB Compote de pomme Bio AB
MAR	<ul style="list-style-type: none"> * Quinoa carotte et petit pois Bio AB Croq' végétale au fromage (blé) * Purée de légumes Fromage blanc nature Bio AB * Assiette de fruits de saison
MER	<ul style="list-style-type: none"> * Betteraves Bio local gaines de Sésame AB * Haut de cuisse de poulet (VVF) rôti Ratatouille Camembert (HVE) à la coupe Eclair au choix
JEU	<ul style="list-style-type: none"> Saucisson sec (VPF) et son cornichon * Emincé de Bœuf (VBF) paprika Céréales gourmands Bio AB Petits suisses aromatisés Bio AB * Assiette de fruits de saison
VEN	<ul style="list-style-type: none"> * Salade de pépinette, avocats, P. Pois Bio AB * Cabillaud (MSC) *Sauce Aneth * Purée de Potimarron Bio AB Conté AOP Île Flottante AB

Semaine du 09 au 13

LUN	<ul style="list-style-type: none"> * Avocats, macédoine, ciboulette, mayonnaise * Poisson meunière (MSC)jet son citron * Carottes (Fr) Bio persillées AB Yaourt nature Bio AB * Assiette de fruits de saison
MAR	<ul style="list-style-type: none"> * Salade de lentilles Bio, oignons rouges, ciboulette Chunks de poulet (VVF) * Petits légumes poêlés Mimolette * Crème brûlée
MER	<ul style="list-style-type: none">  * Potage de légumes (Fr) * Spaghetti bolognaise végétal Fromage blanc nature Bio AB * Salade de fruits
JEU	<ul style="list-style-type: none"> * Choux chinois et carottes bio (local) vinaigrette AB Steak haché (VBF) ketchup Frites (CE2) Cheddar * Assiette de fruits de saison
VEN	<ul style="list-style-type: none"> * Crème Dubarry (Chou-Fleur local) * Porc (VPF)Label Rouge Fermier Local au curry et lait de coco * Petits pois Bio (Fr) AB Petit suisse nature Bio AB Paris Brest

Semaine du 23 au 27

LUN	<ul style="list-style-type: none"> * Mâche et betterave Bio local, vinaigrette Nuggets de Blé AB * Epinard Bio à la Béchamel Cantal AOP Crème dessert Bio au choix
MAR	<ul style="list-style-type: none"> * Velouté de Patates douces (Fr) * Porc (VPF) Label Rouge Fermier Local aux oignons * Ratatouille Petits suisses nature Bio AB * Assiette de fruits de saison
MER	<ul style="list-style-type: none"> * Salade de pomme de terre Bio, oignons, cornichons * Saumon (MSC) Sauce Oseille * Brocolis Bio (Fr) vapeurs persillés AB Fromage blanc nature Bio AB Tartes aux pommes Bio AB
JEU	<ul style="list-style-type: none"> * Potage de légumes * Boulette de Bœuf Bio (VBF)Sauce Provençale *Riz de Camargue (IGP, Bio) Pilaf AB Edam Bio AB Flan pâtissier
VEN	<ul style="list-style-type: none"> * Chou chinois local et Carottes Bio vinaigrette Pilons de Poulet (VVF) au four Frites de Patates douces Yaourt aromatisé Bio * Assiette de fruits de saison