



























Menus du Restaurant Scolaire

Février 2026










Semaine du 02 au 06

L U N	 <ul style="list-style-type: none"> *Velouté de Butternut (Fr) * Colombo de Porc (VPF) Label Rouge Fermier Local * Semoule Bio  Kiri Crêpes de la Chandeleur
M A R	 <ul style="list-style-type: none"> * Taboulé d'avocats, boulghour et carottes Bio  * Dos de Merlu (MSC) * Sauce Nantua * Haricots verts (Fr) Bio vapeurs persillés  Cantal AOP  * Mousse au Chocolat
M E R	<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  * Assiette de fruits de saison
J E U	 <ul style="list-style-type: none"> * Velouté de légumes (Fr) Omelette nature Bio  Pomme de terre risollées  Emmental Bio  Compote pomme Banane Bio 
V E N	 <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 09 au 13

L U N	 <ul style="list-style-type: none"> * Avocats, macédoine, ciboulette, mayonnaise * Poisson meunière (MSC) et son citron * Carottes (Fr) Bio persillées  Yaourt nature Bio  * Assiette de fruits de saison
M A R	 <ul style="list-style-type: none"> * Salade de lentilles Bio, oignons rouges, ciboulette Chunks de poulet (VVF) * Petits légumes poêlés Mimolette * Crème brûlée
M E R	 <ul style="list-style-type: none"> * Potage de légumes (Fr) * Spaghetti bolognaise végétal Fromage blanc nature Bio  * Salade de fruits
J E U	 <ul style="list-style-type: none"> * Choux chinois et carottes bio (local) vinaigrette Steak haché (VBF) ketchup Frites (CE2)  Cheddar  * Assiette de fruits de saison
V E N	 <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)  Petit suisse nature Bio  Paris Brest

Semaine du 16 au 20

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

Semaine du 23 au 27

L U N	 <ul style="list-style-type: none"> * Mâche et betterave Bio local, vinaigrette Nuggets de Blé * Epinard Bio à la Béchamel Cantal AOP Crème dessert Bio au choix
M A R	 <ul style="list-style-type: none"> * Velouté de Patates douces (Fr) * Porc (VPF) Label Rouge Fermier Local aux oignons * Ratatouille Petits suisses nature Bio  * Assiette de fruits de saison
M E R	 <ul style="list-style-type: none"> * Salade de pomme de terre Bio, oignons, cornichons * Saumon (MSC) Sauce Oseille * Brocolis Bio (Fr) vapeurs persillés Fromage blanc nature Bio  Tartes aux pommes Bio 
J E U	 <ul style="list-style-type: none"> * Potage de légumes * Boulette de Bœuf Bio (VBF) Sauce Provençale * Riz de Camargue (IGP, Bio) Pilaf Edam Bio  Flan pâtissier
V E N	 <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 

Pour pallier une erreur d'approvisionnement ou faire face aux contraintes du marché, le restaurant scolaire peut être amené à modifier les présents menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel