











MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES - FÉVRIER 2026

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Betteraves aux dés de féta Poulet tandoori Riz basmati safrané Yaourt aux fruits Pomme	Salade de pommes de terre sauce aioli Omelette au fromage gratin de brocolis Vache qui rit Clémentine	Carottes râpées à l'orientale Colin sauce armoricaine blé pilaf Mousse au chocolat Fruits du verger au sirop pot	Endives vinaigrette Goulasch de bœuf Purée de potimarron Camembert Far breton	Oeuf dur mayonnaise Emincé de porc aux épices Semoule Fromage blanc Orange
lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Salade de riz Filet de hoki sauce aux poivrons. Haricots beurre persillés Saint-nectaire Poire	Céleri rémoulade Crispid'or à l'emmental Mousseline de carottes Petits-suisseaux aux fruits Crêpe au sucre	Macédoine mayonnaise Spaghetti bolognaise Emmental râpé Banane	Semoule en salade Sauté de dinde forestière Chou-fleur au gratin Yaourt à la vanille Compote de pommes	Salade verte Raclette Ile flottante
lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Fusillis en salade filet de colin pané Petits pois aux oignons Flan nappé caramel Banane	Betteraves à la normande Colombo de poulet Riz pilaf Comté Orange	Haricots verts mimosa Sauté de porc à la moutarde Jardinière de légumes Yaourt sucré Cake rocher pépites de chocolat	Carottes et céleri sauce paprika Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule aux épices Cantal Clémentine	Salade de boulgour Omelette provençale Haricots verts en persillade Liégeois chocolat Purée de pêche
lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Macédoine mayonnaise Poulet rôti miel paprika Penne kiri Kiwi	Ebly en salade Colin pané tex-mex Julienne de légumes Crème dessert chocolat Compote de pommes	Coleslaw Sauté d'agneau aux herbes Flageolets Edam Pomme	Céleri sauce au paprika Sauté de bœuf stroganoff Carottes à la crème Fromage blanc Tarte aux pommes	Salade de chou blanc à l'emmental Pané de blé tomate et mozzarella Pommes de terre rôties à l'ail et persil Mimolette Poire

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

 plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture bic	 label rouge	 viande d'agneau français	 pêche durable msc	 végétarien
 Viande de porc français	 Viande bovine française	 Volaille française	 Appellation d'origine protégée	 féculent
fruit ou légume cuit	viande, poisson, œuf	produit laitier	fruit ou légume cru	