



MENU DE FÉVRIER AU RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI

Semaine du 2
au 6 février
2026

Carottes râpées
Rougail saucisse
Riz
Yaourt

MARDI



Chandeleur

MERCREDI

Salade verte
Croutons et noix
Veau marengo
Pommes de terre
Fruit cru

JEUDI

Salade de la mer
Pâtes de Ploba
aux 3 fromages
Fruit cru

VENDREDI

Piémontaise
Pêche du Guil
Fondue de poireaux
Tarte fine aux pommes

Semaine du 9
au 13 février
2026

Rillettes de maquereaux
et Mme Loïc
Porc aux pruneaux
Mélange gourmand
Camembert
Fruit cru

Salade composée
Boeuf sauté
au pain d'épice
Poêlée maraîchère
Fromage blanc

Betterave et citron
Lasagnes légumes
Pomme au four

Pomelo
Poulet
Frites
Cantal
Fruit cru

Salade colori
Pêche
de nos côtes
Légumes confits
Tarte coco confiture

Semaine du 16
au 20 février
2026

Coleslaw
Cordon bleu
Sauce tartare
Haricots verts
Yaourt

Soupe de potiron
Filet de poulet
sauce curry
Pommes dauphines
Flan

Duo de crudités
Mijoté de boeuf
aux oignons
Légumes grillés
Fruit cru

Salade verte
Tartiflette
Glace

Oeufs mimosas
Dhal de lentilles
Fruit cru

Semaine du 23
au 27 février
2026

Velouté de légumes
Tajine d'agneau
Comté
Fruit cru



Céleri rémoulade
Escalope de dinde
sauce forestière
Petits pois
Palmito sucré

Friand au fromage
Poisson pané
Semoule grillée
Fruit cru

Duo de salades
Effiloché de porc
Façon tex mex
Pommes de terre
Crème et ciboulette
Fruit cru

Les repas sont entièrement préparés sur place: les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique

informations légende



PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

menus conformes aux exigences du décret N°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.
la viande bovine est d'origine française (décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002).

attention: les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons. merci de votre compréhension