

# MENU DE FÉVRIER AU RESTAURANT SCOLAIRE

LUNDI





MARDI

MERCREDI

JEUDI






VENDREDI




Semaine du 2  
au 6 février  
2026





 Carottes râpées   
 Rougail saucisse  
Riz  
Yaourt 

 Chandeleur









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




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

 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

 Coleslow  
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 

Nouvel an chinois



 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