








MENUS SCOLAIRES

lundi 9 au 20 février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 9 au 13 février	Betteraves Bio sauce vinaigrette à la framboise	Salade iceberg vinaigrette au miel	Lentilles Bio vinaigrette à l'échalote	Potage au butternut	Pâté de campagne (issu de poc LR) et cornichons
	Cordon bleu de volaille FR	Gratin de pommes de pommes de terre Bio , patates douces, camembert et thym	Paupiette au veau FR sauce Dugléré	Jambon blanc (issu de porc LR)	Filet de colin d'Alaska MSC
	Gratin de chou fleur CE2	Fromage blanc sucré (régional)	Haricots verts Bio persillés	Coquillettes Bio	Riz Bio pilaf
	Edam Bio	Banane Bio	Pont l'Eveque AOP	Emmental Bio râpé	Camembert Bio
	Pomme Bio		Gâteau aux spéculos (farine Bio)	Crème dessert au caramel	Compote fraîche pomme Bio
		Mardi gras 			
du 16 au 20 février	Brocolis Bio vinaigrette	Salade arlequin sauce rémoulade	Céleri râpé sauce rémoulade	Betteraves Bio Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade verte Vinaigrette balsamic IGP
	Haute de cuisse de poulet FR façon Gaston Gérard	Meunière de poisson MSC et citron	Moules façon carbonara	Sauté de boeuf VBF sauce paprika	Tortillas de pommes de terre (oeuf MAE)
	Semoule Bio	Pommes de terre Bio vapeur	Macaronis Bio	Carottes CE2	
	Cantal AOP	Cancoillotte IGP	Saint Nectaire AOP	Brie	Edam Bio
	Clémentine	Beignet chocolat noisette	Poire	Cake au yaourt (farine Bio)	Compote fraîche pomme Bio vanille
	Dessert cuisiné par nos chefs 	Produit Labellisé 	Produit BIO 	Produit régional 	Pêche durable 