



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE – FÉVRIER 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

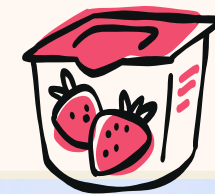
Semaine
du 2 au 6
février

Céleri rémoulade ★
Cordon bleu de volaille
Petits pois ★
Maasdam
Crêpe



Haricot beurre à la
vinaigrette ★
Pâtes au fromage
Salade ★
Crème au caramel

Betteraves ★ œuf dur
Escalope de dinde
Purée patate douce
Yaourt aromatisé

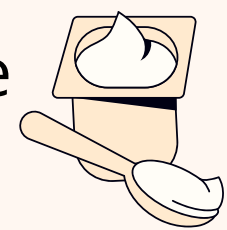


Potage tomate
vermicelle
Poisson en sauce
Poêlée de légumes
Emmental
Fruit de saison ★

Carottes râpées ★
Langue de bœuf ★
Gnocchis
Crème de fromage ★
Fruit de saison ★ ★

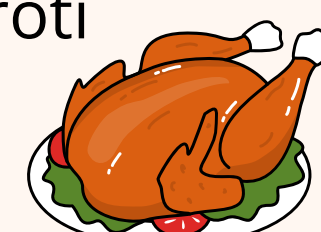
Semaine
du 9 au 13
février

Taboulé
Tarte au fromage
Salade ★
Suisse nature



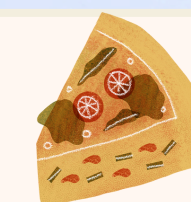
Farfalle tomate féta
Emincé de porc
Chou fleur au beurre ★
Camembert ★
Fruit de saison ★

Macédoine ★
Poulet rôti



Pommes dauphines
Crème à la vanille ★

Quiche
Poisson pané
Epinard béchamel
Mimolette
Fruit de saison ★



Velouté de lentilles
corail au lait de coco
Potatoes - Burger
Salade ★
Panna cotta coulis fruit

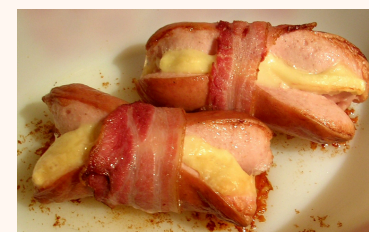


Vacances
d'hiver
Semaine
du 16 au 20
février

Torti jambon maïs
Poisson en sauce
Chou romanesco ★
Gouda
Fruit de saison ★

Sardine au beurre
Cervelas alsacien

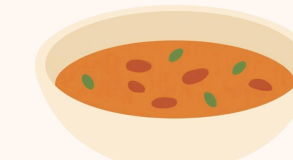
Salade ★
Pâtisserie



Piémontaise
Paupiette de veau
Haricot vert ★
Fromage frais ★ ★
à la vanille

Carottes râpées ★ ★
Steak haché ★
P-de terre rissolées ★
Crème de fromage
Fruit de saison ★ ★

Potage de légumes ★
Nuggets de blé
Purée de carottes ★
Fromage blanc



Vacances
d'hiver
Semaine du
23 au 27
février

Salade de lentilles
maïs tomate
Tortilla de p-de-terre
Salade ★
Crème de fromage
Fruit de saison ★

Potage de tomate ★
Couscous ★



Yaourt nature sucré ★

Crêpe au fromage ★
Tempe de porc ★
Printanière de légumes



Liégeois aux fruits ★

Chou fleur vinaigrette
Hachi parmentier



Salade ★
Suisse aux fruits

Blé surimi tomate
Poisson pané



Ratatouille ★
Saint Paulin
Compote

★ Produit issu de
l'Agriculture
Biologique

Menu végétarien

★ Label Rouge
Produit de qualité
supérieur

★ Bleu, Blanc, Coeur
Produit démarche
agricole et
alimentaire durable

★ Local (Pays de la
Loire)



Les menus peuvent varier selon
les arrivages, la disponibilité des
produits et certains imprévus, afin
de vous garantir une fraîcheur et
une qualité optimales.

Les fruits sont soigneusement
sélectionnés en fonction des
saisons.

Toutes les viandes sont d'origine
France, exceptionnellement
issues de l'UE.

