



# 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.

