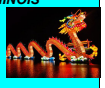
MENUS SCOLAIRE FÉVRIER 2026

du lundi 2 au vendredi 6 février 2026 & du lundi 23 au vendredi 27 février 2026

Bavilliers
la douceur de ville

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 2 au vendredi 6 février 2026	CRÊPES PARTY SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE SAUCISSE DE PORC FUMÉE Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE POMMES DE TERRE RISSOLÉES CANCOILLOTTE IGP RÉGIONALE CRÊPE SUCRÉE CONFITURE DE FRUITS ROUGES DU CHEF	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE LENTILLES BIO OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA) AU FROMAGE GRATIN DE CÔTES DE BLETTE BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TABOULÉ (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CRÈME Alter : CASSOLETTE DE POISSONS SAUCE CRÈME BROCOLIS BIO PERSILLÉS TOMME NOIRE IGP KIWI BIO	COLESLAW (CAROTTES BIO LOCALES) SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON Alter : FALAFELS FAÇON BOURGUIGNON BLÉ BIO PILAF YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL ORANGE BIO	POTAGE CRÈCY LASAGNES SAUMON MSC & ÉPINARDS MIMOLETTE BIO CLÉMENTINE
du lundi 23 au vendredi 27 février 2026	MENU BAS CARBONE VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO RÂPÉES RÉGIONALE & VINAIGRETTE À L'ORANGE BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO TORSADES BIO PONT L'ÉVÊQUE AOP ORANGE BIO	CHOU FLEUR CE2 & VINAIGRETTE HACHÉ AU VEAU FR SAUCE TANDOORI Alter : QUENELLE NATURE SAUCE TANDOORI SEMOULE BIO CANCOILLOTTE IGP RÉGIONALE BANANE BIO	SALADE DE PERLES ET MAÏS VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FR SAUCE À LA MOUTARDE Alter : OMELETTE AU FROMAGE SAUCE À LA MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COMTÉ AOP RÉGIONAL POIRE	NOUVEL AN CHINOIS  SALADE ASIATIQUE & VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC & SAUCE AIGRE DOUCE RIZ BIO FAÇON CANTONNAIS YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL GATEAU DU CHEF FAÇON KASUTERA (FARINE BIO)	CHOUCROUTE (VIANDES DE PORC) Alter : CHOUCROUTE DE LA MER CAMEMBERT BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Dessert cuisiné par nos chefs | Produit Labelisé | Produit BIO | Produit régional | Pêche durable