



MOIS DE FEVRIER 2026

RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 02 févr	MENU VEGETARIEN	mer 04 févr	jeu 05 févr	ven 06 févr
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Endives vinaigrette	Salade de haricots beurre
Brandade de poisson	Raviolinis au fromage sauce tomate (plat complet)	Omelette nature	Sauté de veau sauce diable	Boulettes de bœuf sauce estragon BIO
ou			ou	ou
Cannellonis bolognaises			Tomates farcies au bœuf	Aiguillettes de volaille au jus
Salade verte		Epinards béchamel	Riz	Pâtes BIO
Coulommiers BIO	Fraidou	Brie BIO	Petit beurre	Vache qui rit BIO
Clémentine BIO	Cocktail de fruits coupelle	Flan nappé caramel BIO	Compote de pêche	Kiwi BIO
lun 09 févr	mar 10 févr	mer 11 févr	MENU VEGETARIEN	ven 13 févr
Macédoine mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Œuf dur mayonnaise	Pomme de terre à la provençale
Paupiette de veau nature	Hachis parmentier / Salade	Filet de poulet au jus	Falafels de pois chiche	Poisson meunière
ou	ou			Jambon grill
Dos de colin au beurre blanc	Pilons de poulet au coulis de poivrons / Petits pois			Poêlée de légumes (carotte, courgette, poivrons, salsifis)
Purée de pois cassés		Navets et pommes de terre	Légumes couscous	
St Paulin	Camembert BIO	Emmental	Chanteneige BIO	St Morêt BIO
Crêpe sucrée	Compote BIO	Poire	Cake vanille	Yaourt aromatisé BIO

VACANCES D'HIVER

lun 16 févr	mar 17 févr	MENU VEGETARIEN	jeu 19 févr	ven 20 févr
Carottes râpées vinaigrette	Taboulé BIO	Choux fleurs vinaigrette BIO	Betteraves vinaigrette	Salade verte, croûtons, fromage
Blanquette de poisson	Cordon bleu de volaille	Raviolinis ratatouille (plat complet)	Rôti de dinde au jus	Accras de poisson
Pommes vapeur	Haricots beurre HVE		Carottes BIO	Rösties de légumes
Bûchette de chèvre BIO	St Paulin BIO	Edam BIO	Coulommiers BIO	Cantadou
Orange BIO	Flan vanille	Clémentines BIO	Gâteau basque	Compote pomme abricot BIO
lun 23 févr	mar 24 févr	mer 25 févr	MENU VEGETARIEN	ven 27 févr
Salade de lentilles	Macédoine mayonnaise BIO	Médaillon de surimi mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pomme de terre, œufs et olives
Poisson à la provençale	Filet de dinde sauce forestière	Aiguillettes de volaille au jus	Gratin de pomme de terre au reblochon (plat complet)	Boulettes d'agneau au jus
Purée de courgettes	Pommes de terre fondantes			Jardinière de légumes BIO
Brie BIO	Rondelé BIO	Kiri BIO	Camembert BIO	Gouda BIO
Yaourt aromatisé BIO	Kiwi BIO	Cake aux poires	Banane RUP	Crème dessert chocolat BIO

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc



HVE: Haute valeur Environnementale

AOP: Appellation Origine Protégée

IGP: Indication Géographique Protégée

RUP: Région Ultra-Périphérique