

Restaurant scolaire

MENUS FEVRIER

SEMAINE DU 2 AU 6 FEVRIER 2026



Lundi 2

Mardi 3

Mercredi 4

Jeudi 5

Vendredi 6

Potage de légumes

Galette jambon
fromage

Salade verte

Crêpes aux sucres



Carottes râpées

Rougail saucisses

Riz



Fromage



Kiwi

Terrine de
campagne

Gratin de choux
fleur
Jambon

Fromage blanc
Coulis fruits

Betteraves crème

Poisson vapeur
Semoule cumin

Fromage

Compte de fruits
(maison, fruits frais)

Salade composée
(quinoa, maïs,
poisson)

Sauté de veau
“Lriot”

Carotte vapeur

Clafoutis aux fruits



Viande issu de la filière bleu blanc coeur.



Produits issus de l'agriculture biologique.



Lait et produits laitiers issus de la “ferme de la rochette” au Bernard.



Poissons, pêche durable.



Menu végétarien.

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France

-
-
-

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant
les livraisons et les besoins de service.
Un repas végétarien est proposé chaque semaine conformément
à la loi EGALIM.

Restaurant scolaire

MENUS FEVRIER

SEMAINE DU 9 AU 13 FEVRIER 2026



Lundi 9

Mardi 10

Mercredi 11

Jeudi 12

Vendredi 13

Céleri/thon/maïs

Pâtes carbonara



Fruit de saison

Wraps salade

Boulette tomate

mozza



Carottes

Crème chocolat

blanc

Oeufs mayonnaise

Sauté de volaille

PDT sautées

Pomme caramel

Salade créole

Poisson coco



Céréales

Ananas/bananes

Macédoine

Tartiflette



Salade verte



Yaourt nature



Viande issu de la filière bleu blanc coeur.



Produits issus de l'agriculture biologique.



Lait et produits laitiers issus de la "ferme de la rochette" au Bernard.



Poissons, pêche durable.



Menu végétarien.

Toutes nos viandes sont d'origine France et élevées en France

- Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les livraisons et les besoins de service.
- Un repas végétarien est proposé chaque semaine conformément à la loi EGALIM.
-