



Menus de la Restauration Scolaire

du 2 au 27 février 2026

Crêpe Party				
lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Crêpe au fromage	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Friand au fromage	Salade coleslaw aux carottes bio	Salade de blé aux légumes
Poisson pané MSC et citron	Flan à l'emmental (oeufs MEA)	Aiguillettes de poulet sauce basquaise	Saucisse fumée	Emincé de poulet aux épices mexicaines
Epinards CE2 à la béchamel	Riz bio créole sauce tomate	Brocolis persillés	Lentilles bio au jus	Haricots verts CE2
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Madeleine	Mimolette bio	Brie
Crêpe au sucre	Clémentine	Milkshake au chocolat	Banane bio	Crème dessert chocolat

lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Saucisson à l'ail	Salade de pâtes bio au pesto rouge	Chou blanc vinaigrette	Potage de courge fromage ail et fines herbes	Carottes bio râpées vinaigrette
Colin MSC sauce citron	Roti issu de porc LR sauce moutarde	Riz bio	Gratin de pommes de terre	Nuggets de volaille
Semoule bio	Purée de céleri	à la bolognaise	au chou fleur CE2 et fromage à raclette	Petits pois CE2 cuisinés
Carré de ligeuil	Petit moulé	Mozzarella cossettes	Yaourt nature sucré	Emmental
Purée poire CE2	Clémentine	Orange	Banane bio	Gâteau au chocolat maison

Mardi gras

lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
Quiche lorraine	Betteraves bio et locales vinaigrette balsamique	Carottes râpées bio	Salade de blé bio au maïs	Potage de légumes
Boulettes au boeuf au paprika	Dahl de lentilles bio	Moules sauce marinière	Roti de dinde sauce tomate	Sauté de porc aux oignons
Haricots verts CE2 persillés	Riz bio créole	Frites	Chou fleur CE2 persillé	Purée de potiron
Bûche de lait mélangé	Vache qui rit	Brie	Yaourt nature sucré	Saint Nectaire AOP
Orange	Beignet	Mousse au chocolat	Pomme bio	Riz au lait maison

lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
Pâté de campagne et cornichons	Potage de légumes bio	Céleri bio rémoulade	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Chou rouge et croûtons vinaigrette à l'ail
Colin MSC sauce homardine	Macaronis bio	Cordon bleu	Quiche au fromage	Boulettes au porc sauce moutarde
Purée de pommes de terre	Sauce bolognaise	Carottes au beurre label CE2	Salade verte et vinaigrette	Haricots verts label CE2
Yaourt nature sucré bio	Emmental râpé bio	Petit moulé	Gouda bio	Verre de lait bio
Poire HVE	Banane bio	Mousse au chocolat	Compote de pommes bio	Gâteau à la noix de coco maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Etre Animal
MSC = label de pêche responsable