

# Menu des restaurants scolaires Février 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

02

Jus de fruits  
Tajine de légumes  
Semeule aux raisins  
Vache qui rit BIO  
Yaourt aromatisé BIO

03

Salade d'endives aux noix et croûtons  
Sauté de bœuf aux pruneaux  
Ou omelette  
Carottes persillées  
Pommes sautées  
Pomme

04

Potage Dubary  
Pesca croc aux 3 céréales  
Sauce citron  
Pomme vapeur  
Épinards à la crème  
Banane

05

Macédoine légumes et surimi  
Tempeh façon colombo au curry  
Riz  
Fromage blanc et spéculoos

06

Salade antillaise (carottes, ananas, raisins)  
Rôti de dinde champignons  
Ou poisson  
Choux fleurs façon rizotto  
Céréales à l'Indienne  
Petit suisse BIO

09

Couscous  
Semeule BIO et légumes  
Merguez  
Boulettes d'agneau ou veggie  
Babybel BIO  
Crème dessert

10

Betteraves rouges et maïs  
Vinaigrette  
Rôti de bœuf BIO  
Sauce tartare  
Ou poisson MSC  
façon tartare  
Frites et salade mélangée  
Yaourt nature bio

11

Salade de Crozet façon Piémontaise  
Poireaux à la bruxelloise  
Ou poireaux béchamel  
Pomme vapeur  
Fromage blanc nature

12

Salade écolière (Pdt, carottes, œuf et mayonnaise)  
Colombo de poulet  
poisson sauce créole  
Riz aux pois  
Banane//kiwi

13

Potage poireaux  
Tortellini sauce tomates et mozzarella  
Orange

16

Cordon bleu ou cordon VG  
Purée de PDT  
Ratatouille  
Fromage croûtait BIO  
Kiwi

17

Tarte endives et mimolette  
Boulettes de bœuf ou boulette VG  
Sauce tomates basilic  
Macaronis au gruyère  
Petit suisse nature

18

Céleri aux pommes granny  
Sauté de veau marengo  
Ou omelette  
Salsifis à la provençale  
Pommes gaufrettes  
Yaourt aux fruits BIO

19

Potage Saint-Germain  
Rôti de porc  
Sauce curry  
Ou boulette de lentilles  
Boulgour et beignets de chou-fleur  
Poire

20

Lentilles au fromage  
Lasagnes de légumes  
Éclairs

23

Émincé de volailles ou émincé végétal à la crème et poivre  
Petits pois et jeunes carottes  
Vache qui rit BIO  
Compote pomme gourde BIO

24

Salade Coleslaw  
Bolognaise végétale  
Spaghettis emmental  
Clémentines

25

Salade de pois chiches au cumin  
Carottes au soja  
Omelette  
Poêlée ratatouille  
Pommes rôties  
Petit suisse BIO

26

Céleri rémoulade  
Croziflette  
Avec ou sans lardons  
Yaourt nature BIO

27

Velouté de potiron  
Rôti de bœuf ou poisson MSC  
Sauce poivre  
Purée et duo de haricots verts et beurre persillé  
Flanby

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou ne consommant pas de viande



produits BIO en vert dont la farine et le lait entrant dans la composition des menus



en rouge menus sans viande



MSC issu pêche durable