























Menus Restaurant Scolaire

Du lundi 2 février au vendredi 6 février 2026


LUNDI	MARDI	MERCREDI	La Bretagne JEUDI	VENDREDI
 POMMES DE TERRE FAÇON PIEMONTAISE	ŒUFS MAYONNAISE	PAMPLEMOUSSE - SUCRE	CAROTTES RÂPÉES 	 CERVELAS NATURE
BOULETTES DE VOLAILLE SAUCE STROGONOFF	 DOS DE COLIN À LA CRÈME DE CURRY	STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE BARBECUE	  SAUCISSE GRILLÉE	MARENGO DE VOLAILLE
 PETITS POIS CAROTTES	BROCOLIS / PURÉE	 SEMOULE	POMMES RISSOLÉES	PURÉE
 CAMEMBERT	 YAOURT AROMATISÉ	TOMME NOIRE	 PETIT SUISSE SUCRÉ	VACHE QUI RIT
 PURÉE DE POMMES POIRES	GALETTE ST MICHEL	 ENTREMETS AU CHOCOLAT	CRÊPE SUCRÉE	 FRUITS FRAIS


Du lundi 9 février au vendredi 13 février 2026


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLESLAW	ŒUF MAYONNAISE	 CAROTTES RÂPÉES	 BETTERAVES	 PÂTÉ DE CAMPAGNE
RÔTI DE DINDE AUX POIVRONS	NORMANDIN DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	 CHIPOLATA AU JUS	 PALETTE DE PORC À LA DIABLE	 COLIN MEUNIÈRE
 MACARONIS	PETITS POIS CAROTTES	PATATES DOUCES AUX ÉPICES	 PURÉE DE POMMES DE TERRE	 CAROTTES AUX ÉPICES / RIZ
MADELEINE	BOURSIN	 BRIE POINTE	 PONT L'ÉVÈQUE	 EMMENTAL
 YAOURT SUCRÉ	 COMPOTE DE POMMES	ANANAS AU SIROP	 GÂTEAU AUX POMMES	 YAOURT VANILLE

Contient du porc 

BIO 

Fournisseurs locaux 















Fruit/Légume cru de saison 

Produits durables et de qualité 














Elaboré dans la cuisine CONVIVIO 







Plat végétarien 

Du lundi 16 février au vendredi 20 février 2026 *VACANCES SCOLAIRES*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 SALADE DE PÂTES AUX LÉGUMES	 CERVELAS	MACÉDOINE MAYONNAISE	ŒUF DUR ET MAYONNAISE	SALADE CHEF (TOMATES BETTERAVES RÂPÉES MAÏS FROMAGE)
  JAMBON SAUCE CHARCUTIÈRE	BOULETTES DE BŒUF STROGONOFF	 POISSON BLANC BASQUAISE	 TARTE À L'ITALIENNE	 COLIN PANÉ
 HARICOTS VERTS	BLÉ PILAF	 SEMOULE	 PÂTES	PURÉE
 FROMAGE DU JOUR	CANTADOU	 SAINT PAULIN	PETIT SUISSE AUX FRUITS	YAOURT SUCRÉ
 CRÈME DESSERT CHOCOLAT	BEIGNET FOURRÉ	GÂTEAU BASQUE	 FRUIT FRAIS	COMPOTE POMME FRAISE

VACANCES SCOLAIRES **Du lundi 23 février au vendredi 27 février 2026**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POMMES DE TERRE FAÇON PIEMONTAISE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE CHEF (TOMATE MAÏS FROMAGE SALADE VERTE)	FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE
CURRY DE VOLAILLE COCO	PAUPIETTE DE VEAU À L'ESTRAGON	LONGE DE PORC AUX PRUNEAUX 		 PAVÉ DE POISSON BLANC DIEPPOISE
 RATATOUILLE / PÂTES	 HARICOTS BEURRE	CHOUX DE BRUXELLES ET CAROTTES / BOULGOUR	HACHIS PARMENTIER	 RIZ
PETIT SUISSE SUCRÉ	 VACHE QUI RIT	 GAUFRETTE QUADRO	 EMMENTAL	MIMOLETTE
  FRUIT FRAIS	 ENTREMETS AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC NATURE ET DOSETTE DE SUCRE	LIÉGEOIS CHOCOLAT	 CAKE AUX FRUITS CONFITS

Contient du porc  BIO  Fournisseurs locaux  Fruit/Légume cru de saison 
 Produits durables et de qualité  Elaboré dans la cuisine CONVIVIO  Plat végétarien 