



MENUS SCOLAIRES

lundi 23 février au 6 mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 23 au 27 février	Carottes Bio râpées sauce vinaigrette à l'orange		Salade de perles et maïs vinaigrette	Potage au chou fleur	Salade asiatique vinaigrette
	Lentilles Bio aux épices	Choucroute garnie : Chou de choucroute, pommes de terre vapeur, jambon blanc, saucisson à l'ail et saucisse	Rôti de dinde FR sauce à la moutarde	Sauté de boeuf VBF (régional)	Filet de colin d'Alaska MSC sauce aigre douce
	Farfalles		Haricots verts Bio persillés	Purée de pommes de terre Bio	Riz Bio créole
	Pont l'Eveque AOP	Camembert Bio	Tomme noire IGP	Mimolette Bio	Yaourt sucré (Régional)
	Flan vanille Bio	Eclair au chocolat	Poire	Gâteau façon Ksutera (farine Bio)	Banane Bio
du 2 au 6 mars	Céleri râpé sauce façon rémoulade	Chou blanc vinaigrette balsamic	Potage à la carotte	Salade Iceberg vinaigre balsamique IGP	Tarte du Chef au fromage
	Boulettes au boeuf VBF sauce au Raz El Hanoout	Rôti de porc issu de porc LR sauce aux olives	Emincé de cuisse de poulet FR sauce Colombo	Lasagnes aux épinards Bio et ricotta	Beignets de poisson sauce tartare
	Semoule Bio	Carottes Bio à l'ail	Riz Bio pilaf		Chou fleur CE2 persillade
	Saint Nectaire AOP	Gouda Bio	Saint Paulin	Yaourt sucré	Saint Moret Bio
	Clémentine	Donuts	Kiwi	Compote fraîche pomme Bio cannelle	Orange Bio
Dessert cuisiné par nos chefs		Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable
				Produits AGRIMER	