



# MENUS SCOLAIRES

## lundi 23 février au 6 mars 2026



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



Produits AGRIMER

