

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 16 Février au 27 Mars 2026



Lundi 16 Février 2026		Lundi 9 Mars 2026		Lundi 16 Mars 2026		Lundi 23 Mars 2026	
Brocolis vinaigrette (13)		Maquereau à la tomate (5)		Chou rouge aux pommes BIO (13)		Lentilles en salade BIO (13)	
rôti de Dinde <i>France</i>		Filet de Hoki citron BIO (5)		Calamars à la romaine (5,11)		Ravioli ricotta épinards (1,2,11)	
(omelette)		Epinards à la crème (2)		Choux de Bruxelles (2)		Fromage râpé (2)	
Pommes de terre façon raclette (2)		Compote de pommes BIO		Fromage /		Fruit de saison BIO	
Poires au chocolat		Biscuit BIO (1,2,11)		Mousse au chocolat (1,2)			
Mardi 17 Février 2026		Mardi 10 Mars 2026		Mardi 17 Mars 2026		Mardi 24 Mars 2026	
Taboulé du chef à la semoule BIO (11)		Céleri rémoulade (1)		Chou fleur BIO emmental (2,13)		Potage de légumes BIO (2)	
Dos de Colin meunière (5,11)		Merguez végétales		Boeuf <i>France</i> bourguignon (saucisse végétale)		Parmentier d'effiloché de canard <i>France</i> aux p. de terre BIO (2)	
Gratin de légumes (2)		Mousseline de carottes BIO et lentilles corail BIO au cumin (2)		Pâtes fraîches BIO fromage râpé (2,11)		(au poisson)	
Yaourt brassé aux fruits (2)		Fromage /		Fruit de saison BIO		Fromage /	
Jeudi 19 Février 2026		Jeudi 12 Mars 2026		Jeudi 17 Mars 2026		Jeudi 26 Mars 2026	
Nem volaille/ beignet de crevettes (11,12)		Endives BIO mimolette (2)		Mousse de canard (1,2)		Endives aux noix (2,10)	
Emincé de boeuf <i>France</i> aux oignons (poisson)		Poulet rôti <i>France</i> (poisson)		Blanquette de dinde <i>France</i> aux champignons (omelette)		Rôti de veau <i>France</i> (steak végétal)	
Nouilles asiatiques aux légumes (2,11,12)		Haricots verts (2)		Riz BIO pilaf (2,11)		Gratin de Chou fleur BIO (2)	
Gâteau chinois à la fleur d'oranger et noix de coco (1,2,11)		Flan créole (1,2)		Fromage blanc et morceaux de fruits frais BIO		Millefeuille du chef (1,2,11)	
Vendredi 20 Février 2026		Vendredi 20 Février 2026		Vendredi 13 Mars 2026		Vendredi 27 Mars 2026	
Salade BIO fromagère (2)		Carottes râpées BIO (13)		Oeufs BIO mimosa (1)		Carottes au cumin BIO (13)	
Sauté végétal et quinoa BIO aux légumes BIO (2,11)		Palette de porc <i>France</i> (œufs)		Galette de polenta aux légumes BIO (2)		Dos de cabillaud sauce tartare (1,5)	
Fromage (2)		Coquillettes BIO au Fromage râpé (2)		Yaourt bulgare BIO (2)		Mélange 4 céréales aux légumes BIO (2)	
Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO		Biscuit BIO		Fromage blanc BIO et compote BIO	

Légende:



Repas végétarien

BIO Issu de Agriculture biologique

BIO BIO ET Local

Origine de la viande

(substitut à la viande)

Allergènes (hors traces)

(1) Œufs (2) Lait

(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson

(6) Arachides (7) Graines de sésame

(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfites

(10) Fruits à coque

(11) Céréales contenant du gluten

(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin

Codes couleur:

Crudité

Cuidité

Plat protidique, viande

Poisson, fruits de mer

Féculent, légumineuse

Laitage

Pâtisserie, biscuit, friture

Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles BIO, sans sulfites

Notre pain est BIO

Ces menus pourront être modifiés pour des questions de logistique, merci de votre compréhension.