



MENUS SCOLAIRES DE FÉVRIER 2026

"votre pain est produit localement"

LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
Sauté de porc Label Rouge Omelette Purée Yaourt aux fruits Fruit de saison BIO	Coleslaw BIO Poulet à la crème Boulette tomate soja Riz aux légumes Fromage frais	REPAS VÉGÉTARIEN Boulettes végés Maison Pommes vapeur haricots verts Cantal jeune AOP Fruit de saison BIO	CHANDELEUR Potage Maison Colin sauce citron Poelée de légumes Crêpe au sucre	Salade verte BIO Lasagnes Lasagnes au poisson Kiri Fruit de saison BIO
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026
Carottes rapées Pizza fromage MAISON Salade verte BIO Fruit de saison	Quiche aux légumes Sauté de veau Poisson pané Frites fraîches Yaourt nature BIO	REPAS VÉGÉTARIEN - Potage Maison BIO Œuf BIO mornay Cœur de Blé BIO et légumes BIO Kiri BIO	Potage BIO Saucisse Saucisse végété Pommes vapeur et haricots verts Tarte aux pommes	Salade verte BIO Hachis parmentier Hachis de poisson Mimolette LOCALE
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026
Céleri rémoulade BIO Bolognaise de bœuf Veggie bolo Spaghettis BIO Fruit de saison	Potage Maison BIO Carbonade flamande Crispid 'or à l'emmental Potatoes Babybel	Poulet roti Poisson blanc Coquille HVE Emmental râpé Fruit de saison	REPAS VÉGÉTARIEN Chili sin carne Riz BIO Cantal AOP Cake aux pépites de chocolat	Cabillaud Purée de carotte Brie Compote de fruit HVE
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026
Veau marengo Régional Steak fromager Riz BIO et brunoise de carotte BIO Camembert BIO Pomme BIO	Potage Maison BIO Sauté de poulet Macaronis BIO Poisson sauce curry Comté AOP	Betteraves rouges Jambon Saucisse végété Gnoccis poêlés Yaourt aux fruits BIO	REPAS VÉGÉTARIEN Salade BIO Omelette Frites Tarte au chocolat	Filet de poisson MSC Nantua Pommes rissolées Mimolette Fruit de saison BIO