

Février

RESTAURANT SCOLAIRE VILLE	lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026				
	Salade de pomme de terre Omelette Epinards hachés à la crème Laitage/dessert*	Carottes râpées Colin sauce niçoise Riz pilaf Laitage/dessert*	Salade verte Rôti de dinde Petits pois carottes Laitage/dessert*	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf aux champignons Pomme de terre au four Laitage/dessert*	Salade d'endive Rôti de porc Pâtes au beurre Laitage/dessert*				
	lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026				
	Salade de lentilles Filet de hoki pané Carottes persillées Laitage/dessert*	Pique-nique	Macédoine de légumes mayonnaise Rôti de bœuf Purée de pomme de terre Laitage/dessert*	Taboulé Nuggets de blé Chou fleur à la crème Laitage/dessert*	Salade verte Raviolis de bœuf en gratin Laitage/dessert*				
	lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026				
	Terrine de légumes mayonnaise Poulet rôti Jardinières de légumes Laitage/dessert*	Carottes râpées Saucisse de Strasbourg Pomme de terre au four Laitage/dessert*	Salade verte Roulé végétal blé et pois Haricots verts au beurre Laitage/dessert*	Salade verte Hachis parmentier Laitage/dessert*	Salade de lentilles Omelette Ratatouille Laitage/dessert*				
	lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026				
	Celeri remoulade Filet de poisson à la crème Riz pilaf Laitage/dessert*	Salade de pâtes Œuf dur béchamel Epinards hachés au kiri Laitage/dessert*	Salade verte Poulet rôti Gartin de pomme de terre Laitage/dessert*	Riz niçois Cordon bleu Courgettes à la crème Laitage/dessert*	Betterave vinaigrette Quenelles de brochet sauce aurore Boulgour au beurre Laitage/dessert*				
	<p>*En fin de repas, les enfants ont le choix : fromage ou laitage local HVE / fruits frais de saison ou fruits au sirop / crème dessert ou pâtisserie (selon proposition du jour)</p>								
<p>- En fonction de la qualité des produits réceptionnés ou tout autre évènement indépendant de notre volonté, nous nous réservons le droit d'adapter les menus. - Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être rervis en choix supplémentaire. - Pour une alimentation saine, durable et de qualité, les menus sont élaborés avec un maximum de produits durables, bio et locaux et/ou d'origine géographique connue... Vous trouverez ci-contre les différents labels alimentaires présents dans nos aliments.</p>		 Repas végétarien	 Produit issu de l'agriculture biologique	 Produit Label Rouge (de qualité supérieure dans sa catégorie)	 Produit issu de la pêche durable	 AOP (Appellation d'Origine Protégée)	 Viande française	 IGP (Indication Géographique Protégée)	 HVE (Haute Valeur Environnementale)