

## Février

R E S T A U R A N T  S C O L A I R E  V I L L A G E	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 beuure Laitage/dessert*
	<b>*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)</b>				
	<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.</p> <p>- Dans la limite de la réglementation en vigueur, pour limiter le gaspillage alimentaire, des produits pourront être resservis en choix supplémentaire.</p> <p>- Pour une alimentation <b>saine, durable et de qualité</b>, 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 <b>végétarien</b>  Produits <b>locaux</b>  Viande <b>française</b>  Produit issu de l' <b>agriculture biologique</b>  Produit issu de la <b>pêche durable</b>  IGP (Indication Géographique Protégée)  Produit <b>Label Rouge</b> (de qualité supérieure dans sa catégorie)  AOP (Appellation d'Origine Protégée)  HVE (Haute Valeur Environnementale)		