

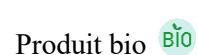
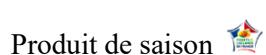


RESTAURATION SCOLAIRE – MENUS du 2 au 13 février et du 2 au 13 mars 2026

Les menus sont validés par une diététicienne

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 Au 06	<ul style="list-style-type: none"> *Salade iceberg Filet de colin et crème d'aneth Poêlé de légum Yaourt nature Crêpe au sucre 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron et lentilles corail Tortellini aux légumes Bolognaise de pois cassé *Yaourt Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Duo d'endives au compté Cuisses de poulet rôti aux oignons Haricots verts et pommes de terre Au four Crème liégeois 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte et emmental Bœuf avec des carottes Pâtes et gouda râpé Purée de fruits
Du 09 au 13	<ul style="list-style-type: none"> Salade et cube d'emmental Filet mignon de porc Au jus Pommes de terre et salsifi *Yaourt 	<p>Nouvel an chinois</p> <ul style="list-style-type: none"> Nems et salade verte Poulet Yakitori Légumes sautés aux nouilles *Petit suisse 	<ul style="list-style-type: none"> Radis à croquer, au beurre et edam Filet de cabillaud Butternut en risotto Brioche à la fleur d'oranger 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pois-chiches Spaghettis Crème au gorgonzola *Yaourt Fruit
Du 02 au 06	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte à la levure maltée Burger maison cheddar Bœuf haché Frites Yaourt à boire 	<ul style="list-style-type: none"> * Salade frisée Rôti de veau Pommes de terre, carottes Asperges et Champignons au jus *Yaourt 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Soupe minestrone aux haricots rouges et blancs, carottes, poireaux Gratin de coquillettes aux œufs et béchamel Fromage *Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Beignets de Calamar Riz aux olives et légumes en julienne Crème dessert lactée au caramel maison
Du 09 au 13	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> Pousses d'épinards en salade Omelette de pommes de terre Haricots verts au beurre *Yaourt nature 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de carottes et lait de coco Gratin de macaronis en béchamel au thon et patates douces Fromage *Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte et brie Ragoût d'agneau, fèves, patates douces, carottes, tomates, petits pois, navets et poireaux Crumble aux pommes maison 	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw d'Iceberg Potée de pommes de terre, choux et carottes anciennes aux saucisses de Montbéliard Purée de fruit

Les menus pourront être modifiés à tout moment par le responsable de cuisine M. ARAGON Christian en fonction des approvisionnements.



* Aide U.E à destination des écoles (pour les crudités, la vinaigrette est servie à part)