










































































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	<p>*Salade iceberg  </p> <p>Filet de colin et crème d'aneth </p> <p>Poêlé de légum  </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Velouté de potiron et lentilles corail  </p> <p>Tortellini aux légumes</p> <p>Bolognaise de pois cassé:  </p> <p>*Yaourt </p> <p>Fruit  </p>	<p>Duo d'endives au compté  </p> <p>Cuisses de poulet rôti aux oignons</p> <p>Haricots verts et pommes de terre Au four  </p> <p>Crème liégeoise</p>	<p>Salade verte et emmental </p> <p>Bœuf avec des carottes</p> <p>Pâtes et gouda râpé  </p> <p>Purée de fruits</p>
Du 09 au 13	<p>Salade et cube d'emmental </p> <p>Filet mignon de porc Au jus</p> <p>Pommes de terre et salsifi  </p> <p>*Yaourt </p>	<p>Nouvel an chinois</p> <p>Nems et salade verte  </p> <p>Poulet Yakitori</p> <p>Légumes sautés aux nouilles </p> <p>*Petit suisse</p>	<p>Radis à croquer, au beurre et edam </p> <p>Filet de cabillaud</p> <p>Butternut en risotto  </p> <p>Brioche à la fleur d'oranger</p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Salade de pois-chiches</p> <p>Spaghettis</p> <p>Crème au gorgonzola </p> <p>*Yaourt </p> <p>Fruit  </p>
Du 02 au 06	<p>Salade verte à la levure maltée  </p> <p>Burger maison cheddar</p> <p>Bœuf haché</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt à boire</p>	<p>* Salade frisée  </p> <p>Rôti de veau</p> <p>Pommes de terre, carottes</p> <p>Asperges et Champignons au jus  </p> <p>*Yaourt</p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Soupe minestrone aux haricots rouges et blancs, carottes, poireaux  </p> <p>Gratin de coquillettes aux œufs et béchamel  </p> <p>Fromage </p> <p>*Fruit  </p>	<p>Carottes râpées  </p> <p>Beignets de Calamar</p> <p>Riz aux olives et légumes en julienne  </p> <p>Crème dessert lactée au caramel maison </p>
Du 09 au 13	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p>Pousses d'épinards en salade  </p> <p>Omelette de pommes de terre</p> <p>Haricots verts au beurre </p> <p>*Yaourt nature</p>	<p>Velouté de carottes et lait de coco  </p> <p>Gratin de macaronis en béchamel au thon et patates douces  </p> <p>Fromage </p> <p>*Fruit  </p>	<p>Salade verte et brie</p> <p>Ragoût d'agneau, fèves, patates douces, carottes, tomates, petits pois, navets et poireaux  </p> <p>Crumble aux pommes maison  </p>	<p>Coleslaw d'Iceberg  </p> <p>Potée de pommes de terre, choux et carottes anciennes aux saucisses de Montbéliard  </p> <p>Purée de fruit</p>

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