

MENUS SCOLAIRE FÉVRIER 2026

du lundi 2 au vendredi 6 février 2026 &
du lundi 23 au vendredi 27 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CRÊPES PARTY  SAUCISSE DE PORC FUMÉE Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE POMMES DE TERRE RISSOLÉES CANCOILLOTTE IGP RÉGIONALE CRÊPE SUCRÉE CONFITURE DE FRUITS ROUGES DU CHEF	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE LENTILLES BIO OMELETTE DU CHEF (OEUFS MEA) AU FROMAGE GRATIN DE CÔTES DE BLETTE CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TABOULÉ (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CRÈME Alter : CASSOLETTE DE POISSONS SAUCE CRÈME BROCOLIS BIO PERSILLÉS TOMME NOIRE IGP	SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON Alter : FALAFELS FAÇON BOURGUIGNON BLÉ BIO PILAF YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL ORANGE BIO	LASAGNES SAUMON MSC & ÉPINARDS MIMOLETTE BIO CLÉMENTINE
MENU BAS CARBONE VÉGÉTARIEN  CAROTTES BIO RÂPÉES RÉGIONALE & VINAIGRETTE À L'ORANGE BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO TORSADES BIO PONT L'ÉVÊQUE AOP	HACHÉ AU VEAU FR SAUCE TANDOORI Alter : QUENELLE NATURE SAUCE TANDOORI SEMOULE BIO CANCOILLOTTE IGP RÉGIONALE BANANE BIO	SALADE DE PERLES ET MAÏS VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FR SAUCE À LA MOUTARDE Alter : OMELETTE AU FROMAGE SAUCE À LA MOUTARDE HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COMTÉ AOP RÉGIONAL	NOUVEL AN CHINOIS  FILET DE COLIN MSC & SAUCE AIGRE DOUCE RIZ BIO FAÇON CANTONNAIS YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL GATEAU DU CHEF FAÇON KASUTERA (FARINE BIO)	CHOUCRUTE (VIANDES DE PORC) Alter : CHOUCRUTE DE LA MER ÉCLAIR AU CHOCOLAT
Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

