

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 <i>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</i> POMMES DE TERRE RISSOLÉES CANCOILLOTTE IGP RÉGIONALE CRÈPE SUCRÉE CONFITURE DE FRUITS ROUGES DU CHEF	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE LENTILLES BIO OMELETTE DU CHEF (OEUVS MEA) AU FROMAGE	TABOULÉ (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CRÈME <i>Alter : CASSOLETTE DE POISSONS SAUCE CREME</i>	 SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON	
<i>du lundi 2 au vendredi 6 février 2026</i>	<i>du lundi 23 au vendredi 27 février 2026</i>		<i>Alter : FALAFELS FAÇON BOURGUIGNON</i> 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	 HACHÉ AU VEAU FR SAUCE TANDOORI <i>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE TANDOORI</i>	 SALADE DE PERLES ET MAÏS VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FR SAUCE À LA MOUTARDE <i>Alter : OMELETTE AU FROMAGE SAUCE À LA MOUTARDE</i>	 NOUVEL AN CHINOIS 	 CHOUCHROUTE (VIANDES DE PORC) <i>Alter : CHOUCHROUTE DE LA MER</i>
 BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO TORSADES BIO PONT L'ÉVÈQUE AOP	 SEMOULE BIO CANCOILLOTTE IGP RÉGIONALE BANANE BIO	 HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS COMTÉ AOP RÉGIONAL	 RIZ BIO FAÇON CANTONNAIS YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL GATEAU DU CHEF FAÇON KASUTERA (FARINE BIO)	 ÉCLAIR AU CHOCOLAT
Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable