

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
du lundi 2 au vendredi 6 février 2026	 CRÊPES PARTY MENU VÉGÉTARIEN 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 & POMMES DE TERRE FLAN NAPPÉ CARAMEL	TABOULÉ (SEMOULE BIO) ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE CRÈME BROCOLIS BIO PERSILLÉS TOMME NOIRE IGP	SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON BLÉ BIO PILAF YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL ORANGE BIO	LASAGNES SAUMON MSC & ÉPINARDS MIMOLETTE BIO CLÉMENTINE
du lundi 23 au vendredi 27 février 2026	MENU BAS CARBONE VÉGÉTARIEN  CAROTTES BIO RÂPÉES RÉGIONALE & VINAIGRETTE À L'ORANGE BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO TORSADES BIO PONT L'ÉVÊQUE AOP	MENU VÉGÉTARIEN QUENELLE NATURE SAUCE TANDOORI SEMOULE BIO CANCOILLOTTE IGP RÉGIONALE BANANE BIO	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE PERLES ET MAÏS VINAIGRETTE 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)	CHOUCROUTE (VIANDE DE PORC) Alter : CHOUCROUTE (JAMBON DE DINDE - SAUCISSE DE VOLAILLES) ÉCLAIR AU CHOCOLAT
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable

