

RESTAURANT SCOLAIRE



MOIS DE FEVRIER 2026



LUNDI 02

Endive aux pomme *
Poulet Rôti (fr)
Haricot blanc tomate
Yaourt Nature *

MARDI 03

Carotte Râpées *
Civet de bœuf (fr)champignons
Riz Camargue
Cantal *
Banane *

JEUDI 05

Salade de Blé
Tarte fine aux poireau
Haricot vert
Cookies

VENDREDI 06

Duo de chou râpé *
Hachis parmentier
Emmental *
Pomme *

LUNDI 09

Salade verte *
Blanquette de dinde (fr)
Boulgour
Cantal *
Kiwi *

MARDI 10

Terrine de campagne
Filet de poisson provencal
Chou fleur
Fromage blanc *

JEUDI 12

céleri rémoulade
Pâtes à la tomate
Légumes grillé
Crème dessert caramel *

VENDREDI 13

Radis Beurre *
Escalope porc (fr) Mexicaine
Butternut
Emmental *
Orange *

LUNDI 16

Betterave
Poisson fruit de mer
Blé
Bûche de chèvre *
Poire *

MARDI 17

Chou rouge *
Rôti de veau (fr)
Purée
Yaourt Nature *

JEUDI 19

Salade coleslaw
Couscous aux légumes
Cantal *
Pomme *

VENDREDI 20

Salade composée
Nugget volaille (fr)
Brocolis
Glace

LUNDI



MARDI

JEUDI

VENDREDI

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

codage : **BIO** : FAIT MAISON

LOCAL BIO (48) : de Lozère

* subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

Provenance de la viande bovine : origine Française, ferme bio de Lozère ,AFG , Sysco france « Primeurs: Biocoop, les jardins de provence , El Rousset simon » .

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

BON APPÉTIT !

