

# MENUS RESTAURATION SCOLAIRE



## DU 2 février 2026 AU 28 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>2 février</b> Salade mimosette Sauté de dinde à l'orange Coquillettes Pomme	<b>3 février</b> Potage crécy Bœuf au potiron Julienne de légumes Gouda Crêpes au sucre	<b>4 février</b> Salade cévenole Poisson napolitain Pomme de terre vapeur Far aux pruneaux	<b>5 février</b> Potage pois cassé Poisson dugléré Semoule aux légumes Yaourt sucré	<b>6 février</b> Duo de crudité mayo Omelette aux herbes Gratin d'épinards Camembert Bananes 
<b>9 février</b> Potage Conti Sauté de bœuf fermier Blé Édam Clémentines	<b>10 février</b> Betteraves vinaigrette Poisson julienne de poireau Carottes Crème anglaise palet breton	<b>11 février</b> Sardines à la tomate Émincé de dinde à l'estragon Frites Pommes cuites	<b>12 février</b> Carottes mimosas Pâtes au haricots rouge Salade Entremet chocolat 	<b>13 février</b> Velouté Dubarry Rôti de porc au xérès Chou de Bruxelles St Paulin Poire
<b>16 février</b> Salade paysanne Carbonade bretonne Pommes sautées Glace	<b>17 février</b> Potage cultivateur Bohémien de bœuf Jardinière de légumes Ananas	<b>18 février</b> Carottes râpées au citron Tartiflette Salade Cocktail de fruits	<b>19 février</b> Velouté pomme céleri Œufs brouillés ciboulette Gratin de butternut Riz au lait 	<b>20 février</b> Pamplemousse Poisson à l'américaine Riz parfumé Cantal Kiri
<b>23 février</b> Potage darblay Émincé de dinde kebab Cordiale de légumes Orange	<b>24 février</b> Champignons en salade Cordon vert Carottes panais Clafoutis 	<b>25 février</b> Pâté de campagne Poisson au curry Boulgour aux légumes Chavroux Poire au chocolat	<b>26 février</b> Potage breton Paupiette de veau forestière Purée Emmenthal Banane	<b>27 février</b> Carotte à l'orange Boudin Pommes cuites Fromage blanc

Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de changer ces menus sans préavis.



1 repas végétarien servi par semaine



Nos viandes sont toutes Label Rouge.



Nos repas respectent la charte EGALIM.



81% de produits locaux ou régionaux  
62% de produits sous label de qualité



Nos poissons certifiés Pêche Durable MSC.



26% de produits issus de l'agriculture biologique



90% de nos préparations sont faites maison et  
100% sont préparés sur place.