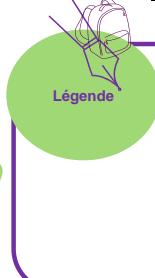


Restaurant scolaire



Menus du 16 au 20 février 2026

S08	Lundi	Mardi Mardi gras	Mercredi	Jeudi 	Vendredi Repas végétarien
<i>Entrée</i> 	Salade de pois chiches bio au cumin	Coleslaw mayonnaise	Salade Italienne	Samoussa aux légumes	Salade iceberg
<i>Plat Principal</i> 	Colin poêlé au beurre et citron	Sauté de poulet à la crème SV : Escalope panée végétale	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue SV : Palet végétarien	Sauté de porc* au caramel SP: Sauté de poulet au caramel SV : Œufs brouillés	Radiatori aux légumes et emmental rapé
<i>Légume/Féculent</i> 	Brocolis à la crème	Purée de pommes de terre	Haricots plats	Riz bio aux champignons	
<i>Produit laitier</i> 	Vache qui rit	Yaourt vanille bio	Fromage blanc sucré	Petit moulé nature	Pont l'Evêque (coupe)
<i>Dessert</i> 	Fruit	Beignet chocolat	Fruit	Clafoutis à la noix de coco du chef	Purée de fruits bio



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Pêche responsable

* Présence de porc

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef



Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

SV / SP : Sans viande / Sans Porc

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée de carottes



En février, envoiez-vous pour un ALLER-RETOUR "PARIS-PEKIN" !

A l'occasion du Nouvel An chinois, partez en voyage culinaire avec des spécialités d'Asie.

Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.