

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## Du 26 janvier au 6 mars 2026



Agriculture Biologique



Approvisionnement local



Viande Française



Label rouge



Pêche durable



Haute Valeur Environnementale

lundi 26 janvier 2026	mardi 27 janvier 2026	mercredi 28 janvier 2026	jeudi 29 janvier 2026	vendredi 30 janvier 2026
Houmous de pois chiche / tortillas Poulet basquaise Ratatouille Fruit de saison	Salade d'endives / croutons / fromage Sauté de bœuf Légumes d'hiver rôtis au four Mousse au chocolat	Saucisson Cœur de canard Carottes Vichy Crumble de pomme	Salade de riz Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne Haricots verts Fruit de saison	Velouté de lentilles corail, butternut et lait de coco Gratin de macaroni Salade Yaourt aux fruits
lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Carottes râpées  pois chiche / dés fromage Sauté de poulet aux épices Dés de butternut rôtis Fruit de saison	Velouté de légumes Poisson au beurre blanc Riz pilaf Crêpe	Concombre Œufs brouillés Pâtes à la tomate Fromage blanc et coulis de fraise	Pizza Saucisses Petits pois Yaourt	Potage alphabet Hachis Parmentier Salade verte Fruit de saison
lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Concombre au fromage blanc Sauté de dinde au curry Pâtes Compote	Potage aux vermicelles Pot au feu et ses légumes / pomme de terre Fruit de saison	Potage aux perles du Japon Paella au poisson Panna cota au coulis de mangue	Guacamole de brocolis  toast Rôti de porc au jus Flageolet Yaourt	Velouté de légumes Lasagnes de légumes d'hiver Salade verte Gâteaux maison
lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026	mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026	vendredi 6 mars 2026
Crêpe au fromage Blanquette de poisson Brocolis Fruit de saison	Nems Sauté de poulet sauce aigre-douce Riz cantonnais Litchi au sirop	Oranges à l'échalotte Saucisses Pomme de terre sautées Fromage blanc	Carottes râpées  dés de maïs Rôti de veau au jus Haricots blancs Yaourt au sucre de canne	Salade composée Croc croustillant au fromage Purée de potimarron Crème au chocolat

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements  
Les menus sont élaborés par une diététicienne et le chef de cuisine.