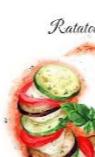


MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES / FEVRIER 2026

	Semaine du 02 février	Semaine du 09 février
LUNDI	<p>Potage de butternut* Haricots blancs à la tomate* Pommes de terre Yaourt aromatisé bio vanille</p>   	<p>Haricots rouges / maïs Navarin de poulet sauce cantadou*  Poêlée méridionale Saint Paulin bio Fruit</p>   
MARDI	<p>Betteraves bio râpées vinaigrette Emincés de dinde sauce champignon*  Purée de potiron* Edam bio Tarte aux pommes bio</p>  	<p>Batavia Œuf à la coque Frites Suisse fruités bio</p>    
MERCREDI	<p>Potage de poireaux* Rôti de dinde au jus  Macaronis Emmental râpé Cube d'ananas au sirop</p>  	<p>Batavia Carbonnade de bœuf flamande*  Coquillettes Brie bio Abricots au sirop</p>  
JEUDI	<p>Carottes râpées bio / chou blanc Poisson frais sauce petits légumes*  Riz de Camargue Six de Savoie Purée pomme/banane bio</p>  	<p>Potage de poireaux* Saucisse de francfort / Merguez  /  Ratatouille / pommes de terre* Carré de l'Est Fruit</p>  
VENDREDI	<p>Tarte au fromage Veau marengo*  Carottes Camembert bio Fruit</p>  	<p>Carottes râpées bio Lasagne de poisson* Crème dessert bio vanille/caramel</p>  

* Plats préparés par la cuisine centrale

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités des produits

Pain bio à chaque repas

Viande origine France

Label rouge origine France

Origine européenne

Pêche durable

Fermier, France

Champagne Ardennes

