
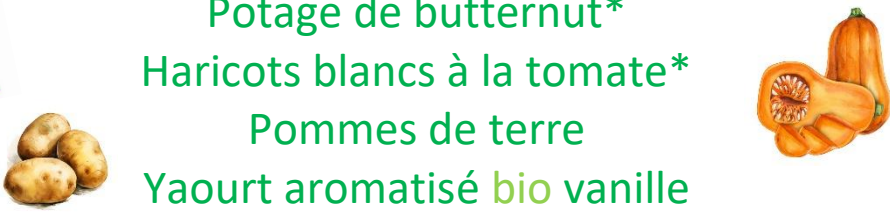





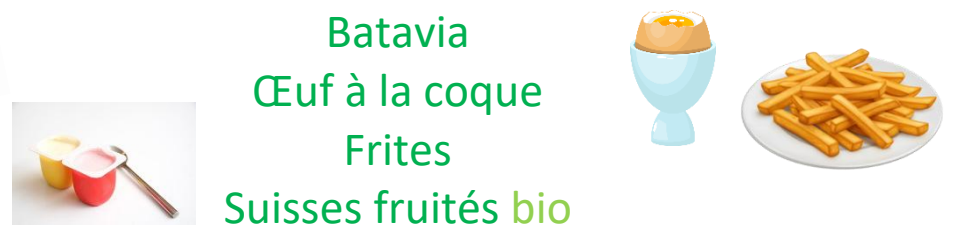














# MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES / FEVRIER 2026

	Semaine du 02 février	Semaine du 09 février
<b>LUNDI</b>	 <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> 
<b>MARDI</b>	 <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 Suisses fruités bio</p> 
<b>MERCREDI</b>	 <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> 
<b>JEUDI</b>	 <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> 
<b> VENDREDI</b>	 <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

