



## MENUS FEVRIER 2026

### ECOLES

<i>Semaine du 02 au 06 Février 2026</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>	
Carottes râpées d'Ouzilly (86) 	Chou fleur crème de curry		Salade verte fromagère (salade verte, dés de mimolette et emmental)	Betteraves rouges <b>BIO</b>
Escalope de dinde aux herbes	Quenelles natures sauce tomate		Poêlée campagnarde (pommes de terre, lardons, champignons, oignons) (plat complet)	Filet de hoki sauce citron
Poêlée de brocolis	Haricots verts extra fins sautés		Petit suisse aromatisé	Semoule <b>BIO</b>
Pavé frais 1/2 sel	Edam		Compote pomme poire des Roches Prémarie (86) maiso 	Camembert / Robich'long <b>BIO</b> de St Gervais les trois Clochers (86)
Crêpe au caramel maison	Pomme <b>BIO</b> des Roches Prémarie (86) 			Banane 

<i>Semaine du 23 au 27 Février 2026</i>				
<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>	
Céleri <b>BIO</b> de Thurageau (86) rémoulade 	Taboulé maison		Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86) 	Velouté poireaux pommes de terre maison
Bœuf mode 	Cordon bleu de volaille		Colombo de poulet	Gratin de poisson maison
Pommes vapeur	Petits pois au jus		Riz blanc <b>BIO</b>	Purée de carottes fraîches d'Ouzilly (86) 
Flan vanille	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86) 		Camembert	Vache Picon
Compote pomme poire individuelle	Pomme <b>BIO</b> des Roches Prémarie (86) 		Kiwi	Flan pâtissier maison

*Les volailles sont d'origine française et/ou UE.*

*Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.*

*Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.*



Produit bio **BIO**

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de bœuf Race à viande

