

MENUS • FÉVRIER 2026

Restaurant scolaire & extrascolaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02 au 06 février	Friand au fromage Paupiette de veau aux champignons Riz Fruit	Salade de mâche et noix Nuggets de blé Purée de courge Fromage Crêpe au sucre	Rosette Poisson Brocolis Panna cotta	Salade Tartiflette Salade de fruits	Endives au comté Joue de porc confite Lentilles Liégeois au chocolat
Du 09 au 13 février	Salade strasbourgeoise Boulettes de boeuf Pâtes Fromage et fruit	Betteraves au Saint-Môret Pizza Salade Crème au caramel	Soupe à la tomate Poulet grillé Haricots beurre Fromage blanc Biscuit	Carottes râpées Rôti de porc Petits pois Fromage et fruit	Menu Challenge
Du 16 au 20 février	Céleri remoulade Raviolis épinard ricotta Compote et biscuit	Rillettes Sauté de dinde au curry Salsifis Tarte fine aux pommes	Salade et pommes Granny Lasagne bolognaise Tiramisu	Pique-nique	Légumes croquants crème acidulée Steak haché Pommes noisettes Stracciatella biscuit
Du 23 au 27 février	Cervelas Cordon bleu Petits pois Fromage et fruit	Carottes râpées Boulettes d'agneau Légumes tajine Beignet framboise	Taboulé Poisson au beurre blanc Courgettes Fromage et fruit	Mousse de betteraves Escalope de porc charcutière Écrasé de pommes de terre Profiteroles	Soupe au vermicelle Gnocchis Salade Petit suisse Biscuit

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.

Nos plats sont préparés sur place par nos chefs. La viande et le poisson proviennent principalement de producteurs locaux ou français.
Le pain est bio le lundi et local le reste de la semaine. Un repas végétarien est proposé chaque semaine.

 Produits issus de l'agriculture biologique

 Repas végétarien

Vacances scolaires