

MENUS SCOLAIRE FÉVRIER 2026

du lundi 2 au vendredi 6 février 2026 &
du lundi 23 au vendredi 27 février 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 CRÊPES PARTY SALADE ICEBERG & VINAIGRETTE SAUCISSE DE PORC FUMÉE <i>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</i> POMMES DE TERRE RISSOLÉES CANCOILLOTTE IGP RÉGIONALE CRÊPE SUCRÉE CONFITURE DE FRUITS ROUGES DU CHEF	MENU VÉGÉTARIEN SALADE DE LENTILLES BIO OMELETTE DU CHEF (OEUVS MEA) AU FROMAGE	TABOULÉ (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CRÈME	COLESLAW (CAROTTES BIO LOCALES) SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON	POTAGE CRÈCY LASAGNES SAUMON MSC & ÉPINARDS
<i>du lundi 2 au vendredi 6 février 2026</i>				
 MENU BAS CARBONE VÉGÉTARIEN CAROTTES BIO RÂPÉES RÉGIONALE & VINAIGRETTE À L'ORANGE BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO TORSADES BIO PONT L'ÉVÈQUE AOP ORANGE BIO	CHOU FLEUR CE2 & VINAIGRETTE HACHÉ AU VEAU FR SAUCE TANDOORI	SALADE DE PERLES ET MAÏS VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE FR SAUCE À LA MOUTARDE	NOUVEL AN CHINOIS SALADE ASIATIQUE & VINAIGRETTE FILET DE COLIN MSC & SAUCE AIGRE DOUCE RIZ BIO FAÇON CANTONNAIS YAOURT SUCRÉ RÉGIONAL GATEAU DU CHEF FAÇON KASUTERA (FARINE BIO)	CHOUCHROUTE (VIANDES DE PORC) <i>Alter : CHOUCHROUTE DE LA MER</i> CAMEMBERT BIO ÉCLAIR AU CHOCOLAT
<i>du lundi 23 au vendredi 27 février 2026</i>				
<i>Dessert cuisiné par nos chefs</i>	<i>Produit Labelisé</i>	<i>Produit BIO</i>	<i>Produit régional</i>	<i>Pêche durable</i>