



Restaurant scolaire

Menus du 16 au 20 février 2026



S08	Lundi	Mardi Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
<i>Entrée</i>	Salade de pois chiches bio au cumin	Coleslaw mayonnaise		Samoussa aux légumes	Salade iceberg
<i>Plat Principal</i>	Colin poêlé au beurre	Sauté de poulet à la crème SV : Escalope panée végétale		Sauté de porc* au caramel SP: Sauté de poulet au caramel SV : Œufs brouillés	Radiatori aux légumes
<i>Léguem/Féculent</i>	Brocolis à la crème	Purée de pommes de terre		Riz bio aux champignons	
<i>Produit laitier</i>	Vache qui rit	Yaourt vanille bio		Petit moulé nature	Pont l'Evêque (coupe)
<i>Dessert</i>	Fruit	Beignet chocolat		Clafoutis à la noix de coco du chef	Purée de fruits bio



Produit issu de l'agriculture biologique

Région Ultrapériphérique

Produit local / circuit court

Indication géographique protégée

Viande Française

Appellation d'origine protégée

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

* Présence de porc



Issus du commerce équitable



Certifications environnementales



SV / SP : Sans viande / Sans Porc



Recette du Chef

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée de carottes



恭喜发财

En février, envoiez-vous pour un ALLER-RETOUR "PARIS-PÉKIN" !

A l'occasion du Nouvel An chinois, partez en voyage culinaire avec des spécialités d'Asie.

Les groupes alimentaires



Fruits et Légumes



Viandes,
poisson œufs



Féculents



Matières grasses



Produits laitiers



Produits sucrés