



# QU'EST-CE QU'ON MANGE À L'ÉCOLE AUJOURD'HUI ?

## Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 2 au 7 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	*** Repas végétarien*** AB Salade verte BIO Et dés de Mimolette Vinaigrette à l'huile d'olive citron	Samoussas de légumes	Potage de légumes variés	Céleri rémoulade
Plat protidique	AB Sauté de bœuf BIO sauce paprika et persil galette blé tomate basilic	AB Riz BIO , korma patate douce et edamame	Merlu PMD  sauce dieppoise	Tartiflette (fromage à part) Pommes de terre au fromage à tartiflette	Macaroni semi complet AB BIO sauce canard et haricots blancs façon bolognaise Omelette
Sa garniture	Carottes		Purée de brocolis		et emmental râpé
Produits laitiers	Tomme blanche	Fromage blanc au miel ( en pot)	Saint Nectaire AOP	Petit fromage frais aux fruits	Fromage frais tartare nature
Desserts	Fruit frais		AB Fruit frais BIO	Fruit frais BIO AB	Poire au sirop
Goûters			Etoile fourrée abricot Fromage blanc sucré		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs













Menus

Au restaurant scolaire, je mange : des produits **BIO**, des fruits et légumes **de saison de notre région**, de la **viande de qualité** (race à viande, porc label "bleu, blanc, cœur", volailles label rouge), du **poisson**, du pain d'un **boulangier d'Eysines**, etc.

Du 9 au 13 février 2026 **vacances**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<b>*** Repas végétarien ***</b>  Carottes râpées BIO		 Chou blanc BIO et raisins Et dés d'Emmenthal		Mâche et betteraves
Plat protidique	Tajine de légumes pois chiches	Chipolatas <b>Saucisse de blé</b>	 Poulet rôti LR <b>Crousti fromage</b>	Hoki sauce bretonne	 Rôti de bœuf charolais <b>Cœuf dur sauce béchamel</b>
Sa garniture	 Semoule BIO	Lentilles	Petits pois mijotés	Purée de panais	 Ratatouille BIO Riz BIO
Produits laitiers	<b>Fromage fondu Samos</b>	Petit fromage frais aux fruits	<b>Cantal AOP</b>	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Desserts	Faisselle et confiture de fraise ( pot à part)	Fruit frais BIO 	Riz au lait au caramel	 Fruit frais BIO	<b>Fruit frais</b>
Goûters	Madeleine Fruit frais	Pain chocolat tablette Lait nature	Pain gelée de groseille Fruit frais	Brioche Fromage blanc sucré	Pain fromage frais tartare Fruit

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique













Elémentaire



Produit de la mer durable

### Du 16 au 20 février 2026 **vacances**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg Dés de Mimolette	Crêpe au fromage		*** Repas végétarien ***  Salade verte BIO et maïs Vinaigrette à la ciboulette
Plat protidique	Colin d'Alaska PMD  sauce coco et citron vert	 Emincé de dinde sauce olives <b>Omelette</b>	 Sauté de bœuf BIO au curry <b>Merlu sauce au curry</b>	 Jambon blanc LR <b>Emincé végétal</b>	Parmentier de lentilles corail et purée de courgette
Sa garniture	 Blé BIO	 Carottes BIO	Haricots plats	Julienne de légumes  Coquillettes BIO semi complètes	
Produits laitiers	Saint Nectaire AOP 		<b>Fromage frais carré frais</b>	Tomme blanche	Fromage blanc au sucre roux
Desserts	 Fruit frais BIO	Donuts	Fruit frais	Fruit frais	<b>Fruit frais</b>
Goûters	Pain chocolat noir Lait nature	Pain fromage fondu Vache qui rit Fruit	Pain au lait Yaourt aromatisé	Pain confiture Petit suisse aux fruits	Etoile fourrée framboise Lait chocolat



Label Rouge



Viande française



Viande bovine française



Race charolaise



Plat végétarien



Œufs plein air



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture biologique











Elémentaire



Produit de la mer durable

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs

### Du 23 février au 27 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg Et oignons frits	<b>*** Repas végétarien *** et assiette découverte</b>	Pomelos et sucre Mater : jus de pamplemousse	Céleri rémoulade Et dés de Mimolette	<b>Salade de pâtes</b>
Plat protidique	Cordon bleu de volaille <b>Galette de blé et tomate</b>	Nuggets de blé	 Sauté de porc <b>BIO</b> sauce tomate et olives <b>Colin meunière</b>	 Rôti de bœuf CHAROLAIS <b>Omelette</b>	<b>Filet de lieu frais</b> sauce au citron
Sa garniture	Chou fleur  et orge perlé <b>BIO</b>	<b>Patate douce haricot blanc et lait de coco</b>	 Purée de pommes de terre <b>BIO</b>	 Haricots verts <b>BIO</b>	Epinards hachés à la crème
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	 Coulommiers <b>BIO</b>	<b>Brie</b>		 Pont l'Evêque AOP
Desserts	<b>Fruit frais</b>	Fruit frais	Ile flottante	Cake pois chiche cacao	 Fruit frais <b>BIO</b>
Goûters			Gaufrette vanille Fruit frais		

Menus proposés sous réserve d'approvisionnement des fournisseurs