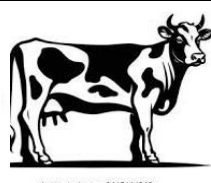
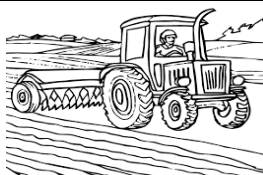




Menus Restaurant Scolaire Février 2026



 Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	 Vendredi 6 
Terrine de canard	Crème de carottes 7	Surimi mayonnaise 4.14	Sardine 4	Crudités 10
Poisson du jour 4	Émincé de porc à la moutarde à l'ancienne 10	Steak haché	Émincé de poulet aux olives	Spaghetti, Bolognaise de lentilles blondes 1 3 7
Fondue de chou Bio 7	Pennes multicolores 1.3	Frites	Purée de légumes 7	
Fruit au choix	Yaourt fermier 7	Crêpe maison au sucre 1 3 7	Riz au lait 7	Yaourt aux fruits 7
Lundi 9	 Mardi 10 	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Soupe de poule 1.3	Carottes râpées	Salade d'endives 10	Potage de légumes bio 	Maquereau à la tomate 4
Blanquette de dinde 1.7	Lasagnes végétariennes 1.3.7	Brandade de Morue Maison 4 7	Saucisse de Toulouse	Tortilla aux lardons et pommes de terre 3.7
Riz pilaf 7			Gratin de chou-fleur 1.7	Salade 10
Mousse au chocolat 3.7	Salade de fruits	Pomme de Montauban	Riz au lait fermier 7 	Compote de fruits locaux
Lundi 16	 Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	 Vendredi 20 
Feuilleté aux fromages 1.3.7	Oeuf dur mayonnaise 3.10	Tarte aux poireaux 1.3.7.10	Crudités 12	Salade verte 10
Steak de porc poêlé	Saucisse	Paupiette de poisson 2.3.4.7	Navarin d'agneau 1	Pennes 1.3
Brocolis	Lentilles vertes Bio 	Purée de légumes bio 7 	Petits pois Bio 	Carbonara
Flan au caramel 3.7	Compote de fruits frais	Kiwi de Montauban	Tarte au citron 1.3.7	Yaourt aux fruits 7
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Feuilleté hot-dog 1.3.	Carottes râpées 12	Maquereau à la tomate 4	Pâté de campagne	Saucisson sec fermier
Poisson du jour 4	Cordon bleu de dinde 1 3 7	Poulet rôti 7	Calamars à la Romaine 14.1.3	Pizza maison 1 7
Poireaux 7	Haricots verts 7	Frites	Pommes vapeur	Salade 12
Gâteau basque 1.3.8	Yaourt nature sucré 7 	Clémentine	Salade de fruits	Glace 3.7



Nos plats sont essentiellement fabriqués sur place à partir de produits majoritairement frais et locaux



Menus pouvant être modifiés en fonction des disponibilités

