

Menu Semaine du : 9 au 13 février 2026



NOUVEL AN CHINOIS

LUNDI
fêtons les Apolline

SALAD'BAR

MARDI
fêtons les Arnaud

CONCOMBRES A LA CREME
COLESLAW / SALADE MARCO POLO
SALADE DE CROZETS POULET BACON

MERCREDI
fêtons les Héloïse

CÉLERI RÉMOULADE
PÂTÉ DE CAMPAGNE ET
CONDIMENTS

JEUDI
fêtons les Félix

SALADE DE CHOU
VINAIGRE DE RIZ
NEMS DE LÉGUMES

VENDREDI
fêtons les Béatrice

SALADE DE COQUILLETTES
SAUCE COCKTAIL
POIREAUX FAÇON
GRIBICHE

BOULETTES THAÏ



SAUTÉ DE BOEUF AU
PAPRIKA

POISSON AU LAIT DE COCO

PAUPIETTE AU VEAU
SAUCE TOMATE

ESCALOPE DE DINDE
SAUCE CHAMPIGNONS

TARTIFLETTE

OMELETTE AU FROMAGE



SAUTÉ DE POULET AU
CARAMEL

POISSON MSC À LA
BORDELAISE



POMMES DE TERRE
BOULANGÈRES

HARICOTS VERTS

JULIENNE DE LÉGUMES DU
CHEF



ÉPINARDS

SALADE

PENNE

RIZ CANTONNAIS

SEMOULE

SALADE DE FRUITS FRAIS

YAOURT LOCAL

GATEAU NOIX DE COCO

ASSORTIMENT DE FRUITS
DE SAISON



BANANE AU CHOCOLAT

FONDUE AU CHOCOLAT

ASSORTIMENT DE FRUITS
DE SAISON

ANANAS

CRÈME DESSERT VANILLE

* Production élèves

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

