

Menu des restaurants scolaires



Concoctés chaque jour dans nos cuisines !!



lundi

2 février 2026

Potage brocolis - fourme d'Ambert 🇪🇺
Boulettes de bœuf
sauce tomate
Semoule
Fruits de saison

mardi

3 février 2026

Salade verte à l'emmental
Parmentier de lentilles et potiron
(plat complet)
Crêpe à la confiture

mercredi

4 février 2026

Poulet Yassa
Riz
Fromage
Salade de fruits

jeudi

5 février 2026

Jambon blanc
ou blanc de dinde
Frites
Laitage
Fruits de saison

vendredi

6 février 2026

Salade de pâtes à la mozzarella
Filet de colin à la crème
Poêlée de légumes d'hiver
Banane au chocolat

9 février 2026

Taboulé d'hiver
(carotte, butternut, noisette)
Tarte au Saint Nectaire 🇪🇺
Salade verte
Compote pomme – rhubarbe

10 février 2026

Céleri à la moutarde à l'ancienne
Bœuf mijoté
façon bourguignon
Pommes de terre
Laitage

11 février 2026

Salade granny mix
(carotte, chou rouge et pomme granny)
Saucisse de Toulouse
Ou saucisse de volaille
Lentilles
Laitage

12 février 2026

Sauté de poulet fermier
à la normande
Riz pilaf
Fromage
Smoothie ACE
(orange, citron, carotte)

13 février 2026

Carottes râpées
Cappelletis au fromage
sauce tomate
Crème dessert

* Restaurant M. Touchard Menu végétarien Toutes les viandes et œufs sont : [origine France](#)

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements

Menu de l'Escapade

Concoctés chaque jour dans nos cuisines !!


lundi

16 Février 2026 

Maïs à l'oignon rouge
Tarte potimarron – chèvre
Salade verte
Brownie et crème anglaise

mardi



Nouvel an chinois

Chou chinois au vinaigre de riz
et graines de sésame
Sauté de poulet  au caramel
Riz cantonnais
Fromage blanc au nashi



mercredi

18 Février 2026

Toast de camembert rôti au miel
Sauté de porc  aux épices douces
ou dinde aux épices douces
Haricots verts 
Fruit de saison

jeudi

19 Février 2026



Coleslaw (chou et carotte marinés)
Cheese burger
(bœuf , cheddar, ketchup)
Frites
Milk shake banane chocolat
ou myrtille

vendredi

20 Février 2026

Risottis aux légumes
Poisson pané sauce tartare
Gratin de butternut
Salade d'agrumes frais

23 Février 2026

Carottes râpées
Pâtes à la bolognaise 
et emmental râpé 
(plat complet)
Compote pomme – cannelle

24 Février 2026

Betterave vinaigrette
Brandade de poisson
carotte – patate douce
(plat complet)
Fruit de saison

25 Février 2026 

Radis noir rémoulade
Omelette au fromage
Printanière de légumes
Moelleux poire – amande

26 Février 2026

Salade verte à l'huile de noisette
Raclette :
Charcuterie
ou charcuterie de volaille
Pommes de terre et fromage à raclette
Fruit de saison

27 Février 2026 

Velouté poireau curry
Bruschetta tomate fromage
Salade verte
Riz au lait

* Restaurant M. Touchard  Menu végétarien  Toutes les viandes et œufs sont : [origine France](#)

Menus pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements