

# RESTAURANT SCOLAIRE

FÉVRIER 2026

LUNDI

**02.02**

Sauté de Veau aux olives  
 Boulgour  
 Fromage\* **Bio**  
 Fruit de saison\*

**Repas zéro déchet** **09.02**

Raviolis au bœuf  
 Fromage blanc\* **Bio**  
 Fruit de saison\*

MARDI

**03.02**

Pilon de poulet  
 Carottes vichy + pois chiches  
 Yaourt nature\* **Bio**  
 Fruit de saison\*

**10.02**

Rôti de dinde  
 Broccoli/Pommes noisettes  
 Fromage  
 Fruit de saison

MERCREDI

**04.02**

Salade verte  
 Boulette de Bœuf - Sauce tomate  
 Riz  
 Fromage Blanc Aromatisé

**11.02**

Poisson sauce crème  
 Riz carottes persillées  
 Petits suisses  
 Fruit de saison

JEUDI

**05.02**

Filet de poisson sauce citron  
 Pomme de terre vapeur  
 Crepe au sucre

**12.02**

Lentilles à la fête en salade  
 Boul'agneau en sauce  
 Haricots plat  
 Fruit de saison

VENDREDI

**06.02**

Carottes râpées et dés d'émmental  
 Pâtes aux légumes  
 Petits suisses sucrés  
 Fruit de saison

**13.02**

œufs mayonnaise  
 Semoule aux pois chiches  
 Fromage\* **Bio**  
 Fruit de saison\*



## Vacances d'hiver



**Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.**

Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-1750, notre établissement est au niveau d'hygiène satisfaisant.

**Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place**

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

**Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.**

**\* Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"**

**Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.**