

Menu du 02 au 06 février 2026

Produits de saison local* et Repères du menu équilibre

Lundi 02 février	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Velouté de tomate <i>maison</i> / Carottes râpées* / Maquereau à l'escabèche / Pamplemousse / Jambon de pays	Buffet d'entrées : Haricots verts-vinaigrette / Friand au fromage
Flan de brocolis / Sauté de veau forestière "plat alternatif"	Sot-l'y-laisse de dinde <i>sauce au poivre</i>
Macaroni / Salsifis fondants	Céréales gourmandes <i>BIO</i> / Poêlée de légumes grillés
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Yaourt aux fruits	Crème dessert au chocolat <i>BIO</i>
Fruit	Fruit
Mardi 03 février	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Chou rouge-vinaigrette / Asperges <i>sauce mousseline</i> / Salade au poulet / Salade jambon-emmental	Buffet d'entrées : Salade fraîcheur / Macédoine de légumes thon / Radis noir-beurre
Dos de colin <i>sauce moutarde</i> / Colombo de porc	Merguez / Chipolatas
Cœur de blé / Gratin de blettes / Haricots verts	Purée Saint-Germain / Bâtonnière de légumes aux carottes
Salade / Fromage ou yaourt nature sucré	Salade / Fromage
Crêpe au sucre	Banane
Fruit	
Mercredi 04 février	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Salade Bombay / Œuf dur mayonnaise / Betterave*-ciboulette	Buffet d'entrées : Salade aux gésiers / Salade sombrero-thon
Sauté de canard à l'orange	Steak
Galettes rosties / Haricots verts	Torsades tricolores / Brocolis au gratin
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Riz au lait <i>maison</i>	Yaourt sur lit de fruits
Fruit	Fruit
Jeudi 05 février	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Duo Haricots-betterave* / Céleri rémoulade / Toast de sardines / Salade piémontaise / Potage de légumes frais	Buffet d'entrées : Salade œuf dur / Pâté de campagne
Chili de haricots rouges / Chili con carne "plat alternatif"	Filet de poisson corn-flakes
Riz Sunset	Semoule / Tajine de légumes
Salade / Fromage ou yaourt nature sucré	Salade / Fromage
Buffet de fruits	Fromage blanc
	Fruit
Vendredi 06 février	
DEJEUNER	
Buffet d'entrées : Quiche primeur <i>maison</i> ou tarte au fromage <i>maison</i>	
Poisson du jour <i>sauce safran</i> / Noix de joue de porc local au cidre	
Gratin de potiron / Purée	
Salade / Fromage	
Petits suisses aux fruits / Compote de pomme	
Fruit	

Le Gestionnaire,
Hervé SAINT HILAIRE

Le Chef de Cuisine,
Julien LEFLON

Le Responsable du Restaurant
Hervé SARRAZIN

Le Proviseur,
Christophe SIMONET