

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 maison / 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 sauce au poivre
Macaroni / Salsifis fondants	Céréales gourmandes BIO / Poêlée de légumes grillés
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Yaourt aux fruits	Crème dessert au chocolat BIO
Fruit	Fruit
Mardi 03 février	
DEJEUNER	DINER
Buffet d'entrées : Chou rouge-vinaigrette / Asperges sauce mousseline / Salade au poulet / Salade jambon-emmental	Buffet d'entrées : Salade fraîcheur / Macédoine de légumes thon / Radis noir-beurre
Dos de colin sauce moutarde / 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 sombrerothon
Sauté de canard à l'orange	Steak
Galettes rosties / Haricots verts	Torsades tricolores / Brocolis au gratin
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Riz au lait maison	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 maison ou tarte au fromage maison	
Poisson du jour sauce safran / 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