



MENUS **FEVRIER 2026** ECOLES

Semaine du 02 au 06 Février 2026				
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Carottes râpées d'Ouzilly (86) 	Chou fleur crème de curry	Salade verte fromagère (salade verte, dés de mimolette et emmental)	Betteraves rouges BIO	
Escalope de dinde aux herbes	Quenelles natures sauce tomate	Poêlée campagnarde (pommes de terre, lardons, champignons, oignons)	Filet de hoki sauce citron	
Poêlée de brocolis	Haricots verts extra fins sautés	(plat complet)	Semoule BIO	
Pavé frais 1/2 sel	Edam	Petit suisse aromatisé	Camembert / Robich'long BIO de St Gervais les trois Clochers (86)	
Crêpe au caramel maison	Pomme BIO des Roches Prémarie (86) 	Compote pomme poire des Roches Prémarie (86) maison 	Banane	

Semaine du 23 au 27 Février 2026				
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	
Céleri BIO de Thurageau (86) rémoulade 	Taboulé maison	Pâté marmite de Sommières-du-Clain (86) 	Velouté poireaux pommes de terre maison	
Bœuf mode 	Cordon bleu de volaille	Colombo de poulet	Gratin de poisson maison	
Pommes vapeur	Petits pois au jus	Riz blanc BIO	Purée de carottes fraîches d'Ouzilly (86) 	
Flan vanille	Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe (86) 	Camembert	Vache Picon	
Compote pomme poire individuelle	Pomme BIO des Roches Prémarie (86) 	Kiwi	Flan pâtissier maison	

Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes.



Produit bio

BIO

Produit en Vienne



Menu végétarien



Produit Haute Valeur Environnementale



Viande de bœuf Race à viande

