

# MENUS SCOLAIRES - Février 2026



<u>Lundi 2 Février</u>	<u>Mardi 3 Février</u>	<u>Jeudi 5 Février</u>	<u>Vendredi 6 Février</u>
Velouté Bio butternuts potin Tarte Fromages Bio salade verte Crêpes au Sucre	Salade de pdt mayonnaise Sauté de Porc HVE aux épices carottes vichy faisselle bbc (+coulis fruits rouges)	Cappelletis Bio, sauce Tomate salade verte tome grise bio coupe Compote de Pommes poires Bio	Rillettes de Porc Bio de la Ferme de la Guzardière Poisson Pané MSC citron Pdt bio à l'anglaise Fruits de Saison Bio

## VACANCES SCOLAIRES

<u>Lundi 23 Février</u>	<u>Mardi 24 Février</u>	<u>Jeudi 26 Février</u>	<u>Vendredi 27 Février</u>
Carottes rappées Bio Omelette Fromage BBC Frites +Ketchup Crème dessert BBC Fermier Caramel	Blanc de Poulet BBC au curry Pâtes BBC Pêche Charentaise BBC à la cou Fruits de Saison Bio	Velouté Bio tomates petites pâtes Saucisses de Volaille BBC Brocolis Bio Cake Chocolat (Loulou)	Poisson Frais sauce citron Rig Igp Pilaf Fromage Bio Tarte Pommes Bio



Produits de saison



Produits d'origine locale



Produits Bleu, Blanc, Cœur



Produits fermiers



Produits Label Rouge



Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique ( sous réserve du fournisseur)

menu végétarien



IGP / AOP



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

