

# MENUS des RESTAURANTS SCOLAIRES

ANNEE 2026

Mois de : Février 2026



Semaine du 2 au 6 février 2026 (S4)	lundi 02	mardi 03	jeudi 05	vendredi 06
	Duo de chou vinaigrette (10,12) Pain (1) Emincé de poulet (Péi) aux germes de Soja (2,6,14) Riz blanc  Yaourt aux fruits (7)	Pain (1) Dinde aux champignons Haricot vert BIO  Fromage individuel (7) Mandarine	Salade verte vinaigrette (10,12) Pain (1) Sauce thon (4) Riz blanc Haricot blanc  Yaourt nature sucré (7)	Rougail Tomate  Riz BIO cantonnais végétarien (légumes/œuf) (3,6)  Fromage individuel (7) Banane BIO
Semaine du 9 au 13 février 2026 (S5)	lundi 09	mardi 10	jeudi 12	vendredi 13
	Salade betterave vinaigrette (10,12) Pain (1) Porc frit (Péi) Sauté de Brocolis/carotte à l'ail  Biscuit (1,3)	Salade créole vinaigrette (10,12) Pain (1) Canard aux olives Pomme de terre à la crème (7)  Fromage frais sucré (7)	Shop suey légumes (6) Riz blanc Haricot rouge Fromage individuel (7) Fruit découpé	Pain (1) Poisson* frit (4,6) Poêlée méridionale  Fromage individuel (7) Fruit
Semaine du 16 au 20 février 2026 (S1)	lundi 16	mardi 17	jeudi 19	vendredi 20
	Salade carotte vinaigrette (10,12) Pain (1) Omelette roulée au fromage (3,7) Riz blanc Lentilles  Fruit	Pain (1) Saucisse de porc frit (Péi) Ratatouille de légumes frais  Fromage individuel (7) Glace (3,6,7,8)	Salade composée BIO vinaigrette (10,12) Pain (1) Poulet frit (Péi) Riz BIO  Fromage BIO individuel (7) Compote de pomme BIO	Pain (1) Steak haché de volaille (1,3,6,7) Petit pois carottes  Fromage individuel (7) Salade de fruits
Semaine du 23 au 27 février 2026 (S2)	lundi 23	mardi 24	jeudi 26	vendredi 27
	Salade papaye BIO vinaigrette (10,12) Pain (1) Poisson pané (1,3,4,6,7,9,14) Mélanges de légumes BIO/pomme de terre  Yaourt brassés aromatisés (7)	Fricassé de chou Riz blanc Haricot rouge Fromage individuel (7) Fruit	Pain (1) Porc à la provençale (Péi) (9,10,11,12) Daube de légumes BIO  Fromage individuel (7) Banane BIO	Salade chou vinaigrette (10,12) Pain (1) Cabris massalé /Pomme de terre (8,9) Poulet (Péi) massalé / pomme de terre (8,3) Riz blanc  Flan caramel (7)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché

(Péi) Plat principal à base de "Viandes PEI"

Menu Végétarien : en application de la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite LOI EGALIM

## LES 14 ALLERGENES



Menu tenant compte des recommandations relatives à la nutrition du GEMRCN

Validé  
par le diététicien

## LEGENDE

viandes, poissons, œufs	fruits et légumes crus
produits laitiers	matières grasses
produits sucrés	feculents
fruits et légumes cuits	

## MENU à composante BIO

\* Poisson : Espadon

Provenance des viandes = Péi REUNION ; Dinde = France ; Cabri = France ; Canard = France ; Bœuf = Espagne ou France