



# Restaurant scolaire Olympe de Gouges

## MENU DU 09 AU 28 FÉVRIER 2026



	DU 09 AU 13 FÉVRIER	DU 16 AU 20 FÉVRIER	DU 23 AU 27 FÉVRIER
<b>Lundi</b>	Taboulé Quiche Lorraine S/V : Quiche fromage Salade verte Fruits de saison	Coleslaw Croque-Monsieur S/V : Croque-Monsieur au fromage Salade verte Fromage blanc aux fruits	Salade de haricots blancs Boulettes de bœufs S/V : Boulettes de soja Purée de pommes de terre Fromage/Laitage Fruits de saison
<b>Mardi</b>	Friand à la viande S/V : Feuilleté au fromage Dos de colin Frites de patates douces Chausson aux pommes	Cèleri rémoulade Sauté de porc caramel S/V : Colin rôti Nouilles sautées aux légumes Fromage/Laitage Salade de fruits	Velouté de carottes Penne rigate aux légumes d'automne Fromage/Laitage Gâteau chocolat
<b>Mercredi</b>	Macédoine de légumes et mayonnaise maison Sauté de Porc S/V : filet de colin Purée carottes-pommes de terre Fromage/Laitage Fruits de saison	Salade de haricots blancs Œufs cocotte à la crème Poêlé de légumes Fromage/Laitage Compote tutti-frutti	Salade verte Quenelle de brochet sauce Nantua Semoule de couscous Fromage/laitage Banane
<b>Jeudi</b>	Salade de betteraves Lasagnes à la bolognaise S/V : Lasagnes au thon Salade verte Fruits de saison	Salade composée Steak haché S/V : Poisson pané Frites Fromage/Laitage Tiramisu à la crème de marrons	Terrine de légumes Omelette à l'espagnol Carottes braisées Yaourt sucré Biscuits
<b>Vendredi</b>	Mortadelle S/V : Roulé au fromage Brochette de poisson citronné Poêlé texane Flan vanille nappée caramel	Carottes râpées Beignets de calamar sauce tartare Riz Fromage/Laitage Fruits de saison	Chou rouge râpé Bœuf au paprika S/V : Crousti'fromage Pomme de terre vapeur Fromage/laitage Clémentine

