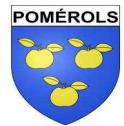


Restaurants scolaires - Pomerols

Menus du mois de Février 2026



	S06 Du 02 au 06 Février 2026	S07 Du 09 au 13 Février 2026	S08 Du 16 au 20 Février 2026	Vances scolaires Du 23 Février au 6 Mars 2026
LUNDI	Tarte butternut comté	Radis beurre	Potage de légumes	
	œufs brouillés	Sauté de dinde sauce tomate	Colin poêlé au beurre	
	Epinards bio à la crème	Purée de pommes de terre	Brocolis bio à la crème	
	Emmental (coupe)	Bûche de chèvre (coupe)	Vache qui rit	
	Fruit bio	Liégeois chocolat	Fruit	

MARDI	Salade napolitaine bio	Salade pastourelle	Coleslaw mayonnaise
	Sauté de poulet aux herbes	Poisson pané	Sauté de boeuf sauce barbecue
	Chou-fleur persillés	Carottes persillées	Purée de pommes de terre
	Le Carré président	Coulommiers bio (coupe)	Yaourt vanille bio
	Crêpe au sucre	Fruit bio	Beignet chocolat

JEUDI	Potage de légumes	Salade iceberg	Nouvel an Chinois
	Sauté de bœuf sauce tomate	Coquillettes aux dés de jambon* (S/porc : coquillettes aux dés de volaille)	Samoussa aux légumes
	Torsades	Yaourt fermier sucré	Sauté de porc bio au caramel
	Pointe de brie bio (coupe)	Far breton du chef	Riz bio aux champignons
	Fruit		Petit moulé nature
			Clafoutis à la noix de coco du chef

VENDREDI	Salade iceberg	Potage de légumes	Potage de légumes
	Colin sauce normande	Picoussel	Radiatori aux légumes
	Riz bio	Haricots verts bio persillés	Carré de l'Est (coupe)
	Yaourt fermier vanille	Carré de l'Est (coupe)	Pont l'évêque (coupe)
	Cake cacao du chef	Purée de fruits du chef	Purée de fruits bio

Les menus "au mois" restent à titre informatif et peuvent être modifiés.

Labels (E galim)
AOP, AOC, IGP, CE 2, HVE,
Pêche responsable, RUP, Label rouge,...
 Produit issu de l'agriculture
biologique

Viande Française
 Produit local
 Produit fermier
* Présence de porc

Légende

Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poisson

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants: céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



Les produits laitiers

Ce sont le lait, les yaourts, les fromages blancs, les petits suisses et aussi tous les fromages. Tu en manges tous les jours à la cantine et à la maison. Il est important d'en manger tous les jours. Sais-tu pourquoi ? Parce qu'ils contiennent du calcium et de la vitamine D qui rendent tes os solides et qui t'aident à bien grandir.



BONNES VACANCES

