

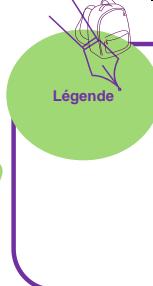


Restaurant scolaire C.C. Gangeoises et Suménoises

Menus du 16 au 20 février 2026



S08	Lundi	Mardi Mardi gras	Mercredi	Jeudi 	Vendredi Repas végétarien
<i>Entrée</i> 	-	Coleslaw mayonnaise 	Salade Italienne	Samoussa aux légumes	Salade iceberg 
<i>Plat Principal</i> 	Colin poêlé au beurre 	Sauté de poulet à la crème	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue 	Sauté de porc* au caramel  SP: Sauté de poulet au caramel	Radiatori aux légumes
<i>Légume/Féculent</i> 	Brocolis à la crème 	Purée de pommes de terre	Haricots plats 	Riz bio aux champignons 	
<i>Produit laitier</i> 	Vache qui rit	-	-	-	-
<i>Dessert</i> 	Fruit 	Beignet chocolat 	Fruit 	Clafoutis à la noix de coco du chef 	Purée de fruits bio 



Produit issu de l'agriculture biologique

Région Ultrapériphérique

Produit local / circuit court

Indication géographique protégée

Viande Française

Appellation d'origine protégée

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

* Présence de porc



Issus du commerce équitable



Certifications environnementales



SV / SP : Sans viande / Sans Porc



Recette du Chef

Choix de la semaine :

- Entrée : Potage de légumes
- Légumes : Purée de carottes



En février, envoiez-vous pour un ALLER-RETOUR "PARIS-PÉKIN" !

A l'occasion du Nouvel An chinois, partez en voyage culinaire avec des spécialités d'Asie.

Les groupes alimentaires



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.