



MAIRIE DE SAINT LOUIS DE MONTFERRAND

RESTAURANT SCOLAIRE



Menus du 2 au 27 février 2026

LUNDI

Du 2 au 6 février	qualité
Repas végétarien	
Salade mimosa	
Tortellonis ricotta-épinards	
Sauce tomate	
Saint Nectaire	
Crêpes	
pain + chocolat	
Tartine au cheddar	
Mijoté de bœuf aux oignons	
Purée de potiron	
Mimolette	
Fruit frais de saison	
pain + laitage	
Chou rouge aux pommes	
Rougail saucisse	
Riz créole	
Fromage	
Fruit frais de saison	
Pâtisserie du chef	
Soupe de lentilles corail	
Cocotte de poulet au citron	
Haricots-plats	
Gouda	
Yaourt à la vanille	
pain + compote	
Betteraves crues râpées	
Poisson du jour	
Boulgour	
Emmental	
Compote de pommes	
pain + confiture	

Du 9 au 13 février	qualité
Centre de loisirs	
Chou chinois au sésame	
Macaronis	
A la Normande	
Fromage	
Fruit frais de saison	
pain + confiture	
Velouté de butternut	
Longe de porc aux herbes	
Petit-pois cuisinés	
Fromage	
Fromage blanc au sucre de canne	
pain + pâte à tartiner	
Carottes râpées	
Brandade de thon & citron	
Salade verte	
Fromage	
Salade d'oranges	
pain + laitage	
Batavia-maïs-graines	
Tajine de bœuf aux olives	
Semoule	
Fromage	
Mousse au chocolat	
Pâtisserie du chef	
Repas végétarien	
Bouillon aux vermicelles	
Chou-fleur à la Polonaise	
(chou-fleur, pdt, œuf dur, béchamel)	
Fromage	
Fruit frais de saison	
pain + laitage	

Du 16 au 20 février	qualité
Centre de loisirs	
Pizza Margherita	
Poulet rôti Tex-Mex	
Carottes sautées	
Fromage	
Crème au citron	
pain + pâte à tartiner	
Nouvel an Chinois	
pain + fromage	
Soupe alphabet	
Paupiette de veau dorée	
Navets glacés	
Fromage	
Riz au lait	
pain + laitage	
Repas végétarien	
Salade Coleslaw	
Omelette du chef	
Frites	
Fromage	
Fruit frais de saison	
pain + chocolat	
Iceberg-endives-mimolette	
Poisson du jour au curry	
Epinards béchamel	
Fromage	
Eclair au chocolat	
pain + laitage	

Du 23 au 27 février	qualité
Velouté de légumes	
Filet de colin pané	
Purée de patates douces	
Emmental	
Yaourt sucré	
pain + pâte à tartiner	
Carottes vinaigrette au citron	
Bœuf au pain d'épices	
Coquillettes	
Brie	
Fruit frais de saison	
pain + laitage	
Céleri rave aux raisins	
Escalope viennoise	
Haricots-verts persillés	
Fromage	
Crème aux fruits rouges	
pain + fromage	
Repas végétarien	
Potage d'haricots-blancs	
Quiche chèvre-miel	
Salade mélée	
Mimolette	
Fruit frais de saison	
pain + pâte à tartiner	
Menu des enfants	
Pâtisserie du chef	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



AOP



MSC



BIO

FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

