



## ECOLE LA SALLE

### SEMAINE DU 02 AU 06 FEVRIER 2026

RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE		Coleslaw	Salade de riz		Radis beurre	Betteraves vinaigrette	
PLAT		Tajine du Chef (boulettes à l'agneau, merguez)	Sauté de poulet à la crème		Lasagnes végétariennes	Rouille de seiche	
ACCOMPAGNEMENT		Semoule et légumes tajine	Poêlée de champignons, haricots verts			Riz blanc	
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT		Liégeois	Chandeleur		Ananas au sirop	Fruit de saison	



## ECOLE LA SALLE

### SEMAINE DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE		Carottes râpées	Salade de pommes de terre		Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	
PLAT		Gratin de macaronis au cheddar	Viennoise de dinde		Chili con carne	Poisson à la bordelaise	
ACCOMPAGNEMENT			Gratin de chou-fleur		Riz blanc	Carottes sautées	
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT		Mousse au chocolat	Salade d'agrumes		Tarte au citron	Fruit de saison	



## ECOLE LA SALLE

### SEMAINE DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

RESTAURATION		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE		Pamplemousse au sucre	Feuilleté au fromage		Rillettes de poisson	Salade verte vinaigrette	
PLAT		Rougail saucisse	Omelette		Escalope de volaille aux olives	Colombo de poisson	
ACCOMPAGNEMENT		Riz	Julienne de légumes		Brocolis gratinés	Pommes de terre vapeur	
PRODUIT LAITIER		Plateau de fromages et laitages			Plateau de fromages et laitages		
DESSERT		Crème dessert	Fruit de saison		Cocktail de fruits	Flan pâtissier	