



RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

Menus - FÉVRIER 2026



lundi 2 février		mardi 3 février		jeudi 5 février		vendredi 6 février	
Repas Chandeleur		Betteraves bio Fêta		Salade d'endives/oeufs		Salade strasbourgeoise	
Salade Bio, lardons, emmental	1,7	Poulet rôti	1,7	Pané blé et fromage	1,7	Filet de poisson (msc) sauce citron	4,7
Crêpe jambon / fromage	1,3,7	Duo de haricots Bio	7	Lentilles Bio		Poêlée de légumes bio	7
 Frites		Fromage	7	Yaourt Bio	7	Fromage	7
Crêpe au sucre	1,3,7	Fruit bio		Fruit		Fruit bio	
lundi 9 février		mardi 10 février		jeudi 12 février		vendredi 13 février	
Potage/vermicelles	1	Pâté croûte de volaille	1,3	Céleri bio rémoulade	10	 Coleslaw	10
Gnocchis gratinés à la tomate	1,7	Boeuf bourguignon		Mijoté de volaille	7	Brandade de poisson (msc)	4,7
Salade verte bio	10	Carottes bio vichy	7	Petits légumes bio	7	maison	
Petit suisse aux fruits	7	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7
 fruit		Fruit bio		 Salade de fruits		Compote bio	
Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement							

bonnes
VACANCES!

Circuit court :		viande de volailles : Ets Lemoine Bellegarde		Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale 	 CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée		
Origine des viandes : France	Indication des principaux allergènes :	gluten 1 - crustacé 2 - œuf 3 - poisson 4 - arachide 5 - soja 6 - lait et dérivé dont lactose 7 - fruits à coques 8 - céleri 9 - moutarde 10 - graines de sésame 11 - sulfites 12 - lupin 13 - mollusques 14		
Pains : Boulangeries de Bellegarde				

