

FÉVRIER 2026



Restauration Scolaire

Varennes-Vauzelles

Repas confectionnés par la Cuisine des Saveurs



LUNDI 2 FÉVRIER

Carottes râpées

Filet de poisson  sauce dieppoise

Semoule de couscous complet 

Fromage Le Nivernais   

Brie (*mater.*)

Pomme cuite au caramel

MARDI 3 FÉVRIER

Endives en salade - thon

Crêpe emmental - mozzarella

Haricots verts 

Fromage blanc   

Crêpe sucrée 

JEUDI 5 FÉVRIER

Tarte au fromage

Boulettes de bœuf  au jus

Ratatouille à la provençale

Yaourt nature   

Kiwi

VENDREDI 6 FÉVRIER

Betteraves rouges 

Haricots rouges sauce tomate

Riz  *de Camargue pilaf*

Brie

Compote pommes-bananes

LUNDI 23 FÉVRIER

Salade verte 

Lasagnes de légumes 

Yaourt nature sucré  *Perot*

Orange


MARDI 24 FÉVRIER

Pommes de terre en salade / maïs

Blanc de poulet  sauce moutarde

Brocolis 

Brie

Banane 

JEUDI 26 FÉVRIER

Salade de lentilles 

Filet de poisson  meunière

Carottes vichy 

Tartare nature

Tarte aux pommes

VENDREDI 27 FÉVRIER

Betteraves rouges 

Fondant de langue de bœuf sauce tomate

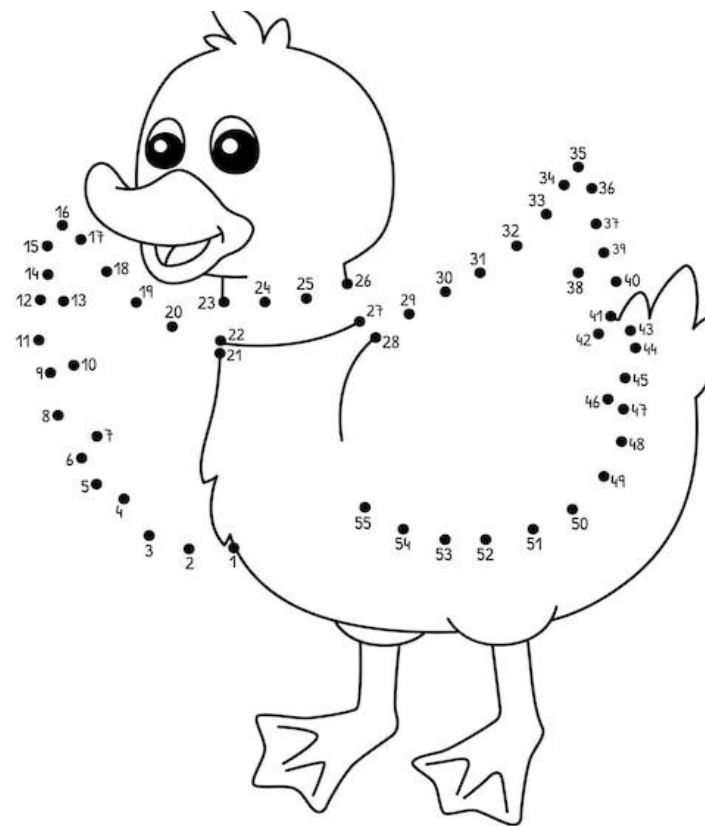
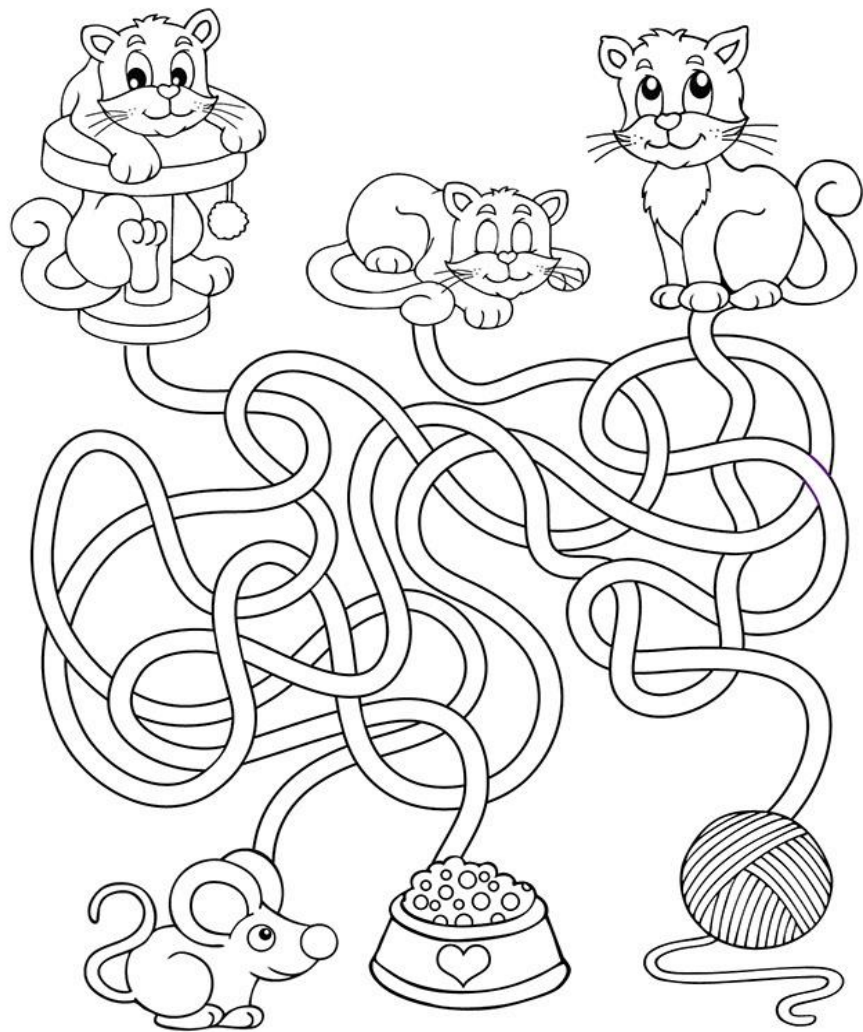
Pommes vapeur












Chambrille

Kiwi

Avec des crayons de trois couleurs différentes,
trace le chemin qui conduira chaque chat vers son occupation favorite.





-  Bleu Blanc Cœur
-  Agriculture Biologique
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Local
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Produit fermier
-  Identification Géographique Protégée
-  MSC
-  Haute Valeur Environnementale
-  produit subventionné par l'aide de l'UE
-  Label Rouge

Ces menus, élaborés par une diététicienne, sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements. Les traces ne sont pas mentionnées dans la composition.