



Restaurant scolaire d'Oradour-sur-Glane

Menus de Février 2025

Semaine du 02 février 2026

Lundi 02 :



Batavia bio et croûtons

Brochette de dinde au paprika



Carottes au cumin bio



Crêpe au sucre

Mardi 03 :

Salade de blé maïs poivron œuf



Dos de colin d'Alaska façon meunière



Epinards hachés bio sauce crémée

Mimolette

Banane bio

Mercredi 04 :



Salade endive tomate œuf

Chipolatas



Macaronis au beurre bio

Chavroux



Mousse au chocolat au lait



Jeudi 05 :

Nouvel an chinois



Nem au poulet

Emincé de bœuf mariné thaï

Poêlée asiatique



Litchis ananas mangues au sirop



Vendredi 06 🇫🇷



Carottes râpées



Omelette piperade

Pommes de terre sautées maison

Tomme noire

Banane bio

Lundi 09 :

Lentilles vertes Echalotes Emmental

Jambon saucé madère



Purée de potiron

Pomme bicolore

Mardi 10 :

Potage de légumes



Bœuf paleron braisé

Blé à la tomate

Camembert

Fruit de saison bio



Mercredi 11 :



PIQUE NIQUE

Sandwich jambon de dinde

Chips

Babybel

Yaourt à boire parfumé fraise

carrot soup



Jeudi 12 :

Velouté de carottes

Boulettes de blé panées thai végétariennes



Brocolis persillés

Gouda

Banane bio

Vendredi 13 :

Macédoine oeuf mayonnaise



Pavé de hoki aux herbes de provence

Haricots verts persillés



Crème dessert vanille

Lundi 16 :

Potage de légumes



Omelette aux pommes de terre

Salade composée sauce vinaigrette

Kiri



Pomme bicolore

Mardi 17 :

Coquillettes surimi



Emincé de veau poêlé

Haricots verts au beurre

Yaourt nature bio sucré

Mercredi 18 :

Betterave et œuf mimosa

Boulettes de bœuf sauce tomate

Quinoa au beurre

Saint Paulin



Crumble aux pommes

Jeudi 19 :

Pâté de campagne



Côte de porc grillée

Coquillettes au jus



Photo: iStock.com 3467107795

Fromage frais sucré

Vendredi 20 :

Carottes râpées



Cœur de filet de merlu sauce citron

Purée de pommes de terre et potiron maison

Camembert



Fruit de saison bio

Lundi 23 :

Velouté de carottes

Aiguillettes de blé pané tomate chèvre

Brocolis persillés

Saint Nectaire



Kiwi bio

Mardi 24 :

Salade de choux blancs aux croûtons



Boeuf bourguignon



Frites

Crème dessert chocolat

Mercredi 25 :

Trio de riz tomate emmental



Filets de poulet grillés

Navets confits

Fromage



Beignets aux pommes

Jeudi 26 :

Céleri rave rémoulade



Palette de porc à la provençale

Lentilles vertes bio

Tomme blanche



Fruit frais de saison

Vendredi 27 :



Salade de pommes de terre à l'échalotte



Dos de merlu aux herbes de provence

Haricots beurre persillés



Flamby vanille caramel

