

MENUS FEVRIER 2026

LUNDI 2 FEVRIER	MARDI 3 FEVRIER	MERCREDI 4 FEVRIER	JEUDI 5 FEVRIER	VENDREDI 6 FEVRIER
Asperges vinaigrette Saucisse Lentilles Fromage blanc vanillé	Betteraves en vinaigrette Cordon bleu Petits pois paysanne Fruit de saison	Taboulé Omelette au fromage Piperade Crêpes au sucre	Macédoine mayonnaise Colin sauce tomateée Duo d'haricots verts Crêpes au sucre	Carottes râpées en vinaigrette Couscous de mouton Yaourt aux fruits
LUNDI 9 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	MERCREDI 11 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER
Œuf dur mayonnaise Brandade de poisson Fruit de saison	Salade verte vinaigrette Pâtes à la crème, échalotes et tomates, gruyère Mousse au chocolat Fruit de saison	Salade de Blé et tomate Rôti de veau Gratin de choux fleur en béchamel Fromage blanc aux fruits	Salade d'Haricots verts/maïs Escalope de dinde viennoise Flageolets à l'ancienne Crème vanille maison	Oreillons de pêche au thon Merlu sauce poivrons Risotto chorizo Fruit de saison
LUNDI 16 FEVRIER	MARDI 17 FEVRIER	MERCREDI 18 FEVRIER	JEUDI 19 FEVRIER	VENDREDI 20 FEVRIER
Chorizo Blanquette de veau Blé Poire au chocolat	Salade pommes de terre mayonnaise Escalope de porc Carottes carbonara Yaourt sucré	Coleslaw Cassolette de la mer Pâtes au beurre Camembert Fruit de saison	Salade verte mimolette vinaigrette Crêpe au fromage Purée de patates douces Gâteau au yaourt	Asperges vinaigrette Bœuf Bourguignon Pommes noisette kiri Fruit de saison
LUNDI 23 FEVRIER	MARDI 24 FEVRIER	MERCREDI 25 FEVRIER	JEUDI 26 FEVRIER	VENDREDI 27 FEVRIER
Taboulé Nuggets de blé/ketchup Harcots verts sautés Beignets	Avocat vinaigrette Volaille au curry Pâtes tricolores au gruyère Salade de fruits au sirop	Salade verte, cube de brebis et noix vinaigrette Merlu frit Purée de courgettes Beignets	Concombre en vinaigrette Boulettes de bœuf à la tomate Pomme de terre vapeur Fromage blanc sucré	Carottes râpées en vinaigrette Porc au caramel Riz au beurre Yaourt fermier



Menu végétarien -



Fait maison -



Bio -



Produits locaux -



Produits régionaux -



Produits régionaux -

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Vous pouvez retrouver la liste de l'ensemble des fournisseurs sur le site de la CCHB :

<https://www.hautbearn.fr/grandir/restauration-collective> dans l'onglet « Origine fournisseurs »


Pain local à farine biologique