

RESTAURANT MUNICIPAL D'INGRÉ - MENUS FÉVRIER 2026

A.L.S.H.				
lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
Betteraves en vinaigrette Jambon blanc Purée de pommes de terre Buche de chèvre Fruit de saison	Salade de pommes de terre Sauté de bœuf mironton Brocolis bio Emmental Compote de pommes	Carottes râpées Paupiette de veau forestière Coquille Bio Yaourt mixé aux fruits Bio Pêche au sirop	Menu autour de la Bretagne Paté de campagne Breton Galette sarrasin jambon fromage (crêpe au fromage) Salade verte Saint paulin Crêpe caramel au beurre salé	Potage aux légumes de saison Nuggets de blé Petit pois Bio Tomme blanche Fruit de saison Bio
lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
Céleri rémoulade Spaghetti Bio à la Bolognaise Brie Bio Fruit de saison	Salade fromagère aux croûtons Blanquette de dinde Carottes Bio braisées Petit suisse nature Fruit de saison Bio	Brisures de choux-fleurs, maïs en vinaigrette Hachis parmentier maison Comté à la coupe Fruit de saison	Potage aux légumes de saison Omelette Bio nature Poêlée ratatouille Ramequin de fromage blanc Fruit de saison	Menu choisi par les enfants Salade verte Hot dog (saucisse de volaille) Frites Mimolette Compote Bio
lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026	vendredi 20 février 2026
Salade coleslaw Colin sauce ciboulette Riz Bio Bûche de chèvre à la coupe Compote Bio	Salade de pommes de terre au Surimi Guillemettes de poulet à la crème Haricots verts Ramequin de fromage blanc Bio Fruit de saison	Betteraves Bio en cube Tarte au fromage Salade verte Gouda à la coupe Fruit de saison Bio	Macédoine de légumes Sauté de veau Haricots verts Bio Yaourt nature Bio Fruit de saison	Carottes râpées Sauté de volaille sauce fermière Pommes Vapeur Cantal à la coupe AOF Flan nappé caramel
lundi, 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade de pâtes Filet de poisson MSC Chou romanesco Yaourt nature au lait entier Bio Fruit de saison Bio	Rosette (pâté de volaille) Couscous au poulet Semoule Emmental Bio Pomme Bio	Potage aux légumes Escalope Viennoise Petits pois carottes Tomme blanche Fruit de saison	Endives à l'emmental et croutons Sauté de bœuf au paprika Tortis tricolores Saint nectaire au lait pasteurisé Crème dessert à la vanille	Feuilleté au fromage Steak boulgour quinoa petits légumes Lentilles Ramequin de fromage blanc Fruit de saison
Le responsable peut être amené à modifier les menus.		Menu validé par une diététicienne suivant les recommandations du GEMRCN *		
Vacances scolaires		Aide UE à destination des écoles		

* GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition



Fruits et légumes
à l'école



Viande française
Des produits
laitiers à l'école



Appellation
d'origine protégée



Fait maison
Indication
géographique protégée



Bio