



























RESTAURANT SCOLAIRE D'ASCHÈRES-LE-MARCHÉ

FEVRIER 2026


LUNDI 02 FEVRIER	MARDI 03 FEVRIER	JEUDI 05 FEVRIER	VENDREDI 06 FEVRIER
Salade de lentilles  	Salade Marco Polo  	Quiche aux légumes 	Salade strasbourgeoise
Filet de merlu au curry	Cervelas Orloff 	Spaghettis bolognaise végétale	Paleron braisé 
Purée de pommes de terre et carottes  	Semoule 		Haricots verts 
Stock	Fin de stock	Cantal 	Chavroux
Mousse au chocolat	Crêpes chandeleur	Yaourt au citron	Tarte normande
LUNDI 09 FEVRIER	MARDI 10 FEVRIER	JEUDI 12 FEVRIER	VENDREDI 13 FEVRIER
Wrap de dinde au boursin  	Salade de penne au pesto  	Taboulé 	Coleslaw
Brandade de poisson	Cordon bleu 	Pané végétal	Cheeseburger 
Salade  	Ratatouille 	Mogettes	Potatoes 
Port-Salut	Fin de stock	Babybel 	Tartare ail et fines herbes
Fromage blanc et biscuit	Clémentines	Yaourt brassé	Beignet aux pommes

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien

 Fait maison

 Produits locaux

 Produits biologiques