



Restaurant scolaire du Theil de Bretagne

Menu de février 2026



Lundi 02 février	Lundi 09 février	Lundi 16 février	Lundi 23 février
Salade de surimi et petites pâtes Chili con carne Riz Fruit de saison	Carottes vinaigrette Pâtes Carbonara salade Compote	CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	
Mardi 03 février	Mardi 10 février	Mardi 17 février	Mardi 24 février
Potage de courges Escalope Normande Épinards et Pâtes Semeule au lait	Soupe de légumes Steak végétal / sauce tomate Poêlée de légumes Fromage blanc	CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE VOLAILLE FRANÇAISE Lait collecté et conditionné France	
Jeudi 05 février	Jeudi 12 février	Jeudi 19 février	Jeudi 25 février
Pizza mozzarella Lasagnes aux légumes et lentilles Fromage/salade Fromage blanc	Betteraves ciboulette Galette jambon et fromage Frites/ salade Fruit de saison	V LE PORC FRANCAIS	
Vendredi 06 février	Vendredi 13 février	Vendredi 20 février	Vendredi 26 février
Salade Strasbourgeoise Hachis Parmentier de poisson Salade Compote	Salade fromagère Filet de poisson en sauce Pommes de terres et petits pois au beurre Riz au lait	PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org/fr Lait collecté et conditionné France	

Les menus sont susceptibles de varier en fonction de l'approvisionnement des commandes. Merci de votre compréhension.

L'origine de la viande bovine, porc et volaille est française.