

MENU Février 2026				École d'Écaussinnes	Cuisine centrale à la Résidence Dè Scaussène	
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
	2.02.2026	3.02.2026	5.02.2026	6.02.2026		
Potage	Potage aux oignons*  <i>Céleri</i>	Potage aux brocolis  <i>Céleri, (amandes)</i>	Potage aux poireaux*  <i>Céleri</i>	Potage au fenouil  <i>Céleri</i>		
Plat principal	Escalope de dinde poêlée Sauce volaille Carottes à la vapeur* Purée de pommes de terre  <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Soja, Sulfites</i>	Pennette au saumon et brocolis  <i>Céleri, Gluten, (blé), Lait, Poissons</i>	Boulettes à la sauce tomate Petits pois Pommes de terre sautées  <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), Lait, Oeuf, Soja</i>	Poisson à la vapeur Sauce Nantua Chou-fleur poêlé Pommes de terre nature  <i>Crustacés, Gluten, (blé), Lait, Poissons, Sulfites</i>		
Dessert	Fruits frais de saison	Biscuit  <i>Lait</i>	Crème / Yaourt  <i>Lait</i>	Fruits frais de saison		

MENU Février 2026				École d'Écaussinnes	Cuisine centrale à la Résidence Dè Scaussène	
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
	9.02.2026	10.02.2026	12.02.2026	13.02.2026		
Potage	Potage aux petits pois <i>Céleri</i>	Potage au céleri-rave* <i>Céleri</i>	Potage aux poivrons rouges <i>Céleri</i>	Potage au chou-rave* <i>Céleri</i>		
Plat principal	Escalope de porc poêlée Jus à la moutarde à l'ancienne Poireaux à la crème* Pommes de terre à la ciboulette  <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Moutarde, Soja</i>	Chipolata de volaille Légumes provençale Coquillettes  <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), Lait</i>	Oiseau sans tête Jus de viande Chou blanc à la béchamel* Pommes de terre à la ciboulette  <i>Céleri, Gluten, (blé), (seigle), (orge), Lait, Soja</i>	Cassolette de poisson à l'ostendaise Riz blanc  <i>Céleri, Crustacés, Mollusques, Poissons, Sulfites</i>		
Dessert	Fruits frais de saison	Biscuit <i>Lait</i>	Crème / Yaourt <i>Lait</i>	Fruits frais de saison		