

Menus février 2026

Bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"



Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
2 au 6 février	Carottes (sachets) Vinaigrette aux agrumes Boulettes au bœuf Sauce paprika (sv : Boulettes panées de blé façon thaï) Blé pilaf Vache qui rit Bio Clémentine	Mélange de riz Bio et maïs Vinaigrette Omelette du chef au fromage Épinards à la Béchamel Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Orange Bio	Salade iceberg Vinaigrette Caesar (concentré) Galette de blé noir Saucisse de Toulouse Emmental râpé (sv : Galette de blé noir Saucisse végétale, façon chipo, Emmental râpé) Potatoes Crêpe sucrée, coulis de fruits rouges	Potage Crécy (concentré) Filet de saumon MSC Sauce ciboulette Fusilli Bio Bûche du Pilat Mousse au chocolat au lait
9 au 13 février				
16 au 20 février				
23 au 27 février	Betteraves Bio Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR (sv : Cordon végétal) Gratin de chou-fleur CE2 béchamel Camembert Bio Pomme Bio	Carottes rondelles à tremper Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC sauce curry doux Haricots verts Bio persillés Yaourt aromatisé Gaufre liégeoise	Endives Vinaigrette miel et balsamique Saucisse de porc sauce moutarde à l'ancienne (sv : Falafels sauce moutarde à l'ancienne) Purée de pommes de terre du Chef Emmental Bio Crème dessert au caramel	Salade verte Paella végétarienne au riz de Camargue IGP Yaourt Bio nature Banane Bio

Légende :



Bio



Produits labellisés



Régions



Plat signature



Origine France

Nos menus sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

