

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2026 ()Adulte / Adolescent

LUNDI	26/01	MARDI	27/01	MERCREDI	28/01	JEUDI	29/01	VENDREDI	30/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
PENNE BIO CHOU ROUGE EMMENTAL		VELOUTE DE CAROTTE AU THYM				MACEDOINE CE2 REMOULADE		SALADE POMMES GOUDA BIO	
AIGUILLETTES DE BLÉ PANÉES TOMATE CHEVRE SAUCE		POULET ROTI				EMINCE DE VEAU FAÇON BLANQUETTE		SAUMON SAUCE CITRON	
POELEE CHAMPETRE		ECRASE PDT				RIZ BASMATI BIO		FONDUE DE POIREAUX	
FRUIT DE SAISON BIO		PETIT BIO AUX FRUITS				FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE POMME BOUDOIR	
LUNDI	02/02	MARDI	03/02	MERCREDI	04/02	JEUDI	05/02	VENDREDI	06/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
CAROTTE RAPEE EDAM BIO		POIS CHICHE BIO AUX OIGNONS BIO				NEMS AU POULET		CHOU BLC MIMOLETTE EMMENTAL	
OMELETTE A LA CIBOULETTE BIO		DOS DE MERLU AUX HERBES				EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS		HAUT DE CUISSE POULET GRILLE	
PDT SAUTEES OIGNONS POIVRONS		HARICOTS VERTS PERSILLES				POELEE ASIATIQUE		PDT VAPEUR MAISON FRA	
CREPE AU SUCRE		CREME DESSERT A LA VANILLE BIO				LITCHIS ANANAS SESAME		BANANE FRUIT	
LUNDI	09/02	MARDI	10/02	MERCREDI	11/02	JEUDI	12/02	VENDREDI	13/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
POTAGE DE LEG. ET FROM RAPE BIO NATURA		RADIS BEURRE				SALADE DE HARICOTS VERTS AGRICONFIANCE		SALADE A L'EMMENTAL BIO	
PANE FROMAGE EMMENTAL		ROTI BOEUF				HAUT DE CUISSE POULET JAUNE GRILLE HVE		DOS COLIN MSC SAUCE AU BEURRE BLANC	
GRATIN CHOUX FLEUR BIO		POMMES DE TERRE SAUTÉES BIO				COQUILLETTTE BIO AU FROMAGE		EPINARDS BRANCHES A LA CREME AGRICONFIANCE	
FRUIT DE SAISON BIO		FROM BLANC VANILLE BIO				FRUIT DE SAISON		PARIS BREST PRALINE	
LUNDI	16/02	MARDI	17/02	MERCREDI	18/02	JEUDI	19/02	VENDREDI	20/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
POTAGE DE LEG. ET FROM RAPE BIO NATURA		SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE				CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE BIO		FEUILLETE AU FROMAGE BIO	
GALETTE DE QUINOA ET CHAMPIGNONS PERSILLES		SAUTE DE POULET AU CURRY				EMINCE DE VEAU POELE		CASSOLETTE DE MERLU MSC DIEPOISE	
CAROTTES VICHY CE2		RIZ CREOLE BIO				PENNE BIO BEURRE		BROCOLIS PERSILLES AGRICONFIANCE	
POMME GOLDEN		CREME AU CHOCOLAT BIO				FRUIT DE SAISON BIO		YAOURT SUCRE BIO	
LUNDI	23/02	MARDI	24/02	MERCREDI	25/02	JEUDI	26/02	VENDREDI	27/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
SALADE COLESLAW BIO		SALADE A L'EMMENTAL BIO				PAMPLEMOUSSE		CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE	
LONGE DE PORC AU THYM LABEL ROUGE		CURRY DE LEGUMES				SAUTE DE BOEUF AUX CAROTTES BIO		SPAGHETTIS BIO AUX FRUITS DE MER	
HARICOT BEURRE AU BEURRE						POLENTA CREMEUSE			
RIZ AU LAIT NATURE BIO		FRUIT DE SAISON				FLAN A LA VANILLE		FRUIT DE SAISON BIO	

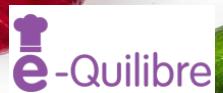
* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2026 (Maternelle)

LUNDI	26/01	MARDI	27/01	MERCREDI	28/01	JEUDI	29/01	VENDREDI	30/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
PENNE BIO CHOU ROUGE EMMENTAL		VELOUTE DE CAROTTE AU THYM				MACEDOINE CE2 REMOULADE		SALADE POMMES GOUDA BIO	
AIGUILLETTES DE BLÉ PANÉES TOMATE CHEVRE SAUCE		POULET ROTI				EMINCE DE VEAU FAÇON BLANQUETTE		SAUMON SAUCE CITRON	
POELEE CHAMPETRE		ECRASE PDT				RIZ BASMATI BIO		FONDUE DE POIREAUX	
FRUIT DE SAISON BIO		PETIT BIO AUX FRUITS				FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE POMME BOUDOIR	
LUNDI	02/02	MARDI	03/02	MERCREDI	04/02	JEUDI	05/02	VENDREDI	06/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
CAROTTE RAPEE EDAM BIO		POIS CHICHE BIO AUX OIGNONS BIO				NEMS AU POULET		CHOU BLC MIMOLETTE EMMENTAL	
OMELETTE A LA CIBOULETTE BIO		DOS DE MERLU AUX HERBES				EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS		HAUT DE CUISSE POULET GRILLE	
PDT SAUTEES OIGNONS POIVRONS		HARICOTS VERTS PERSILLES				POELEE ASIATIQUE		PDT VAPEUR MAISON FRA	
CREPE AU SUCRE		CREME DESSERT A LA VANILLE BIO				LITCHIS ANANAS SESAME		BANANE FRUIT	
LUNDI	09/02	MARDI	10/02	MERCREDI	11/02	JEUDI	12/02	VENDREDI	13/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
POTAGE DE LEG. ET FROM RAPE BIO NATURA		RADIS BEURRE				SALADE DE HARICOTS VERTS AGRICONFIANCE		SALADE A L'EMMENTAL BIO	
PANE FROMAGE EMMENTAL		ROTI BOEUF				HAUT DE CUISSE POULET JAUNE GRILLE HVE		DOS COLIN MSC SAUCE AU BEURRE BLANC	
GRATIN CHOUX FLEUR BIO		POMMES DE TERRE SAUTÉES BIO				COQUILLETTTE BIO AU FROMAGE		EPINARDS BRANCHES A LA CREME AGRICONFIANCE	
FRUIT DE SAISON BIO		FROM BLANC VANILLE BIO				FRUIT DE SAISON		PARIS BREST PRALINE	
LUNDI	16/02	MARDI	17/02	MERCREDI	18/02	JEUDI	19/02	VENDREDI	20/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
POTAGE DE LEG. ET FROM RAPE BIO NATURA		SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE				CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE BIO		FEUILLETE AU FROMAGE BIO	
GALETTE DE QUINOA ET CHAMPIGNONS PERSILLES		SAUTE DE POULET AU CURRY				EMINCE DE VEAU POELE		CASSOLETTE DE MERLU MSC DIEPOISE	
CAROTTES VICHY CE2		RIZ CREOLE BIO				PENNE BIO BEURRE		BROCOLIS PERSILLES AGRICONFIANCE	
POMME GOLDEN		CREME AU CHOCOLAT BIO				FRUIT DE SAISON BIO		YAOURT SUCRE BIO	
LUNDI	23/02	MARDI	24/02	MERCREDI	25/02	JEUDI	26/02	VENDREDI	27/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
SALADE COLESLAW BIO		SALADE A L'EMMENTAL BIO				PAMPLEMOUSSE		CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE	
LONGE DE PORC AU THYM LABEL ROUGE		CURRY DE LEGUMES				SAUTE DE BOEUF AUX CAROTTES BIO		SPAGHETTIS BIO AUX FRUITS DE MER	
HARICOT BEURRE AU BEURRE						POLENTA CREMEUSE			
RIZ AU LAIT NATURE BIO		FRUIT DE SAISON				FLAN A LA VANILLE		FRUIT DE SAISON BIO	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2026 (Primaire)



LUNDI	26/01	MARDI	27/01	MERCREDI	28/01	JEUDI	29/01	VENDREDI	30/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
PENNE BIO CHOU ROUGE EMMENTAL		VELOUTE DE CAROTTE AU THYM				MACEDOINE CE2 REMOULADE		SALADE POMMES GOUDA BIO	
AIGUILLETTES DE BLÉ PANÉES TOMATE CHEVRE SAUCE		POULET ROTI				EMINCE DE VEAU FAÇON BLANQUETTE		SAUMON SAUCE CITRON	
POELEE CHAMPETRE		ECRASE PDT				RIZ BASMATI BIO		FONDUE DE POIREAUX	
FRUIT DE SAISON BIO		PETIT BIO AUX FRUITS				FRUIT DE SAISON BIO		COMPOTE POMME BOUDOIR	
LUNDI	02/02	MARDI	03/02	MERCREDI	04/02	JEUDI	05/02	VENDREDI	06/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
CAROTTE RAPEE EDAM BIO		POIS CHICHE BIO AUX OIGNONS BIO				NEMS AU POULET		CHOU BLC MIMOLETTE EMMENTAL	
OMELETTE A LA CIBOULETTE BIO		DOS DE MERLU AUX HERBES				EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS		HAUT DE CUISSE POULET GRILLE	
PDT SAUTEES OIGNONS POIVRONS		HARICOTS VERTS PERSILLES				POELEE ASIATIQUE		PDT VAPEUR MAISON FRA	
CREPE AU SUCRE		CREME DESSERT A LA VANILLE BIO				LITCHIS ANANAS SESAME		BANANE FRUIT	
LUNDI	09/02	MARDI	10/02	MERCREDI	11/02	JEUDI	12/02	VENDREDI	13/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
POTAGE DE LEG. ET FROM RAPE BIO NATURA		RADIS BEURRE				SALADE DE HARICOTS VERTS AGRICONFIANCE		SALADE A L'EMMENTAL BIO	
PANE FROMAGE EMMENTAL		ROTI BOEUF				HAUT DE CUISSE POULET JAUNE GRILLE HVE		DOS COLIN MSC SAUCE AU BEURRE BLANC	
GRATIN CHOUX FLEUR BIO		POMMES DE TERRE SAUTÉES BIO				COQUILLETTTE BIO AU FROMAGE		EPINARDS BRANCHES A LA CREME AGRICONFIANCE	
FRUIT DE SAISON BIO		FROM BLANC VANILLE BIO				FRUIT DE SAISON		PARIS BREST PRALINE	
LUNDI	16/02	MARDI	17/02	MERCREDI	18/02	JEUDI	19/02	VENDREDI	20/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
POTAGE DE LEG. ET FROM RAPE BIO NATURA		SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE				CAROTTE RAPEE VINAIGRETTE BIO		FEUILLETE AU FROMAGE BIO	
GALETTE DE QUINOA ET CHAMPIGNONS PERSILLES		SAUTE DE POULET AU CURRY				EMINCE DE VEAU POELE		CASSOLETTE DE MERLU MSC DIEPOISE	
CAROTTES VICHY CE2		RIZ CREOLE BIO				PENNE BIO BEURRE		BROCOLIS PERSILLES AGRICONFIANCE	
POMME GOLDEN		CREME AU CHOCOLAT BIO				FRUIT DE SAISON BIO		YAOURT SUCRE BIO	
LUNDI	23/02	MARDI	24/02	MERCREDI	25/02	JEUDI	26/02	VENDREDI	27/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER				DÉJEUNER		DÉJEUNER	
SALADE COLESLAW BIO		SALADE A L'EMMENTAL BIO				PAMPLEMOUSSE		CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE	
LONGE DE PORC AU THYM LABEL ROUGE		CURRY DE LEGUMES				SAUTE DE BOEUF AUX CAROTTES BIO		SPAGHETTIS BIO AUX FRUITS DE MER	
HARICOT BEURRE AU BEURRE						POLENTA CREMEUSE			
RIZ AU LAIT NATURE BIO		FRUIT DE SAISON				FLAN A LA VANILLE		FRUIT DE SAISON BIO	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *