

Menus de la Semaine du 16 au 20 Février 2026



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Menu OVO – Lacto végétarien

Samoussa de légumes

Riz et chili végétal aux haricots rouges

Pont-l'Evêque Camembert

Liégeois saveur chocolat/vanille

Yaourt aromatisé
Jus d'ananas
Gaufre de Bruxelles

Mardi

Carottes râpées
Chou blanc (vinaigrette)

Boulettes de bœuf sauce barbecue

Purée de céleri

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison

Pain et beurre
Compote pomme banane allégée en sucre
Lait nature

Mercredi

Panaïs rémoulade aux pommes
Radis et beurre

Dés de colin sauce crème ciboulette persil

Carottes et lentilles

Brie
Tomme blanche

Cake au yaourt

Pain au chocolat
Fruit de saison
Sirope de grenade

Jeudi

Menu OVO – Lacto végétarien

Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, h.verts, petits pois)

Crozets sauce fromage tartiflette, cantal

Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison

Pain et pâte à tartiner
Compote pomme fraise allégée en sucre
Lait nature

Vendredi

Chou rouge
Salade verte (vinaigrette)

Sauce façon bolognaise
effiloché de canard et haricot blanc,
Macaronis semi complet

Fromage frais Tartare nature/Rondelé

Compote pomme poire

Brioche et confiture
Jus multifruit
Yaourt nature

* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Bœuf charolais



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles



Menus de la

Semaine du 23 au 27 Février 2026

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Betteraves (vinaigrette) Macédoine mayonnaise

Poulet rôti au jus

Purée de haricots verts

Gouda Emmental

Fruit de saison

Brioche et confiture
Compote pomme abricot allégée en sucre
Sirop de menthe

Mardi

Menu OVO – Lacto végétarien

Salade verte (vinaigrette)
Coleslaw (carotte , chou blanc , mayonnaise)



Orge perlé sauce butternut cheddar

Camembert Coulommiers

Compote de pomme allégée en sucre

Yogourt à boire aromatisé vanille
Fruit de saison Gaufrette vanille



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



aide UE à destination des écoles

Mercredi

Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, céleri, oignons)



Sauté de veau sauce curry



Riz
Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison

Brioche et barre chocolat au lait
Compote pomme ananas allégée en sucre
Lait nature

Jeudi

Carottes râpées Endives (vinaigrette)



Hoki sauce épices douces

Gratin de brocolis sauce béchamel



Fromage fondu Croc lait/Vache qui rit

Barre bretonne

Yogourt aromatisé Jus de pomme Petit marbré fourré

Vendredi

Menu OVO – Lacto végétarien

Œuf dur sauce cocktail Salade de pois chiche



Farfalle sauce épinards chèvre



Yaourt aromatisé framboise/vanille



Fruit de saison

Pain et beurre Fromage blanc et sucre Lait

* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Produit de la mer durable



Boeuf charolais



Label Rouge



Décongelé



Appellation Origine Contrôlée ou Appellation Origine Protégée



Tout commence au quotidien

Menus de la

Semaine du 02 au 06 Mars 2026

VACANCES



Découvrir pour mieux grandir

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Menu OVO – Lacto végétarien

Crêpe à l'emmental

Salade verte
(vinaigrette)
Céleri rémoulade



Carottes râpées
(vinaigrette)
Radis et beurre



Omelette aux herbes



Poisson blanc meunière



Ratatouille et blé pilaf



Petits pois et carottes

Sauté de bœuf
sauce barbecue



Purée de chou fleur



Fromage blanc nature et
Sucre / aromatisé fraise



Cheddar
Edam



Yaourt aromatisé
Yaourt nature et sucre



Fruit de saison



Compote de Marcoussis
(pomme)



Cake à la noix de coco

Pain et beurre
Compote pomme fraise allégée en sucre
Lait

Fromage blanc et sucre
Brioche et confiture
Jus d'orange

Yaourt à boire aromatisé abricot
Sirop de grenade
Croissant

Pain et barre chocolat au lait
Compote pomme poire allégée en sucre
Lait nature

Pain et fromage fondu Croc Lait
Jus de pomme
Fruit de saison

* Plat à base de porc.



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Bœuf charolais



Label Rouge



Appellation Origine
Contrôlée ou
Appellation Origine
Protégée



aide UE à
destination
des écoles



Tout commence au quotidien