

# MENUS SCOLAIRE FEVRIER 2026

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2 au 6 février	Crêpe emmental Merlu  sauce épices douces Harcots verts à l'ail Fruit de saison	Salade verte  vinaigrette Sauté de porc  sauce estragon Spaghettis  et mozzarella râpé Fruit de saison	Aiguillettes de poulet sauce curry Brocolis persillés Carré	Carottes râpées  vinaigrette Rôti de veau  au jus d'herbe Lentilles Gélifié vanille nappé de caramel	Soupe poireau pomme de terre Couscous  végétal aux 5 légumes et raisins secs Cantal Compote pomme abricots
	Pain et beurre Fromage blanc nature sucré Jus de pomme	Pain et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Compote pomme	Beignet chocolat Cake cannelle Lait et granadine Fruit de saison	Sablé coco Petit suisse nature sucré Fruit de saison	Goûter "zéro gaspi"
9 au 13 février	Nuggets de poulet sauce barbecue Frites Mimolette Fruit de saison Cookie Yaourt nature sucré Purée pomme coing	Chou rouge vinaigrette Omelette Courgettes à l'ail et penne Munster Fromage blanc aux fruits Pain Petit fromage à tartiner Fruit de saison	Soupe de brocolis et vache qui rit Colin d'Alaska  sauce fruits de mer Riz Fruit de saison Pain au lait et confiture Fromage blanc nature sucré Compote pomme fraise	Carottes râpées  vinaigrette Poulet rôti  sauce aux 4 épices Boulgour Fromage blanc caramel et muesli Pain au chocolat Lait demi-écrémé <sup>1</sup> Fruit de saison	Sauté de bœuf  sauce olives Chou-fleur persillé Edam Cake au yaourt Goûter "zéro gaspi"
	Salade verte  vinaigrette Emincé de dinde  sauce marengo Cordiale de légumes Semoule au lait	Merlu  sauce basilic Riz Camembert Compote de pomme Cake à la fleur d'oranger Yaourt nature sucré Fruit de saison	Carottes râpées  vinaigrette Sauté de veau sauce chasseur Blé Yaourt arôme vanille Madeleine Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	Endives au bleu Coquillettes sauce carottes potiron mozza cheddar Emmental Fruit de saison Pain et beurre Petit suisse nature sucré Compote pomme banane	Soupe de lentilles et emmental Rôti de dinde  sauce pomme curry crémée Légumes couscous Fruit de saison Goûter "zéro gaspi"
16 au 20 février	Pain et confiture Lait et grenade Fruit de saison				
	Salade verte /vinaigrette Boulette de blé  sauce tomate Epinards et torsades Petit suisse nature sucré Fruit de saison Croissant Yaourt nature sucré Compote pomme poire	Sauté de bœuf  au jus de viande Cordiale de légumes et blé Cantal Mosaïque de fruits au sirop Pain et beurre Lait demi-écrémé <sup>1</sup> Fruit de saison	Soupe Saint-Germain ( <i>pois cassés</i> ) Cordon bleu Carottes au jus Fruit de saison Sablé coco Petit suisse nature sucré Compote pomme coing	Poulet rôti  sauce basquaise Haricots plats Emmental Cake à la cannelle Pain et confiture Fromage blanc nature sucré Fruit de saison	Œufs  durs mayonnaise Colin d'Alaska  sauce oseille Riz Yaourt framboise Goûter "zéro gaspi"

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des arrivages mais sans remettre en cause l'équilibre alimentaire.



*Appellation d'Origine Protégée*

*Déjeuners*  
*Goûters*



Les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, œuf, lait, soja, arachides, poisson, crustacés, mollusques, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites et lupin.  
Si votre enfant a une allergie alimentaire une Protocole d'Accueil Individualisé (PAI) doit impérativement être mis en place.