

MENU FEVRIER 2026



AIDE UE A DESTINATION DES ECOLES



Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs.

Nous donnons la priorité aux produits français, locaux ou issus de cultures raisonnées. Viandes exclusivement d'origine française.

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
MOUSSE DE CANARD EMINCE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS CAROTTES BIO CREPES	POTAGE DE LEGUMES BIO KIRI OMELETTE NATURE POMMES DE TERRE BIO SAUTEES FRUIT BIO	SALADE DE RIZ DOS DE COLIN EPINARD BECHAMEL FLAN PATISSIER	CAROTTES RAPEES BIO SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	VERMICELLE A LA TOMATE ROTI DE PORC HARICOTS PLATS FRUIT BIO+FROMAGE BIO
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
FEUILLETE HOT DOG AIGUILLETES DE POULET GRATIN DE CHOUX FLEURS FRUIT BIO	SALADE VERTE+DES DE FROMAGE LASAGNES COMPOTE	PATE DE CAMPAGNE ESCALOPE DE DINDE AU LAIT DE COCO POELEE DE LEGUMES FROMAGE BLANC	VERMICELLE NUGGETS DE BLE PUREE DE POTIRON BIO FRUIT BIO+FROMAGE	HARICOTS VERTS EN SALADE ROTI DE BŒUF COQUILLETES AU JUS YAOURT A LA VANILLE
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
DUO DE SAUCISSON PAVE DE HOKI GARNITURE DE LEGUMES FRUIT BIO + FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES BIO ROTI DE DINDE RIZ A LA TOMATE FLAN AU CARMEL	RILLETES BOULETTES DE BŒUF CAROTTES BIO PERSILLEES FRUIT+FROMAGE	SALADE COMPOSEE POTATOES STEAK FROMAGE BLANC	CREPES AU FROMAGE SAUCISSES PETITS POIS FRUIT BIO+FROMAGE
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
POTAGE DE LEGUMES BIO MERGUEZ SEMOULE FLAN A LA VANILLE	SALADE LENTILLES ESCALOPE DE DINDE GRATIN DE POTIRON FRUIT BIO	SALADE +MAIS+FROMAGE BRANDADE DE MORUE GATEAU SEC+YAOURT	QUICHE AU FROMAGE STEAK RATATOUILLE FRUIT BIO	CAROTTES RAPEES BIO TORTELINIS AU FROMAGE FLAN PATISSIER
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				