

MENUS DU 2 AU 27 FÉVRIER 2026



LUNDI 2 FÉVRIER C'EST LA CHANDELEUR !

Salade verte maïs et croûtons vinaigrette

Rôti de porc à la diable

Rôti de dinde sauce à la diable

Pommes de terre persillées

Yaourt nature

Crêpe et confiture

Goûter :
Cake fourré abricot
Compote de pomme poire

MARDI 3 FÉVRIER

Velouté de potiron et vache qui rit

Colin sauce aurore

Blé

Haricots beurres persillés

Fruits de saison

Goûter :
Pain et barre de chocolat
Yaourt nature et sucre

MERCREDI 4 FÉVRIER

Sauté de poulet sauce crème ciboulette

Purée de butternut

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison

Goûter :
Lait chocolat
Cake à la fleur d'oranger maison

JEUDI 5 FÉVRIER MENU VÉGÉTARIEN

Carottes râpées vinaigrette au miel à part

Bolognaise à l'égrené de pois féverolles

Pennes et emmental râpé

Pointe de brie

Mousse au chocolat au lait /
Mousse au chocolat noir

Goûter :
Croissant
Fruit de saison

VENDREDI 6 FÉVRIER

Emincé de bœuf sauce aux oignons

Brocolis

Boulghour

Emmental

Fruit de saison

Goûter :
Pain et beurre
Compote de pomme

LUNDI 9 FÉVRIER

Radis râpée sauce fromage blanc ciboulette à part

Filet de lieu frais sauce oseille

Haricots verts persillés

Blé

Yaourt nature

Gâteau aux pommes

Goûter :
Madeleines
Fruit de saison

MARDI 10 FÉVRIER

Carottes râpées

Curry de lentilles

Riz

Coulommiers

Crème dessert à la pistache /
Crème dessert chocolat

Goûter :
Pain et confiture
Fromage blanc aromatisé

MERCREDI 11 FÉVRIER

Potage de carottes et vache qui rit

Sauté de veau sauce aux épices

Choux de Bruxelles béchamel

Semoule

Fruit de saison

Goûter :
Cake chocolat maison
Lait nature

JEUDI 12 FÉVRIER

Salade verte vinaigrette

Egrené de bœuf

Purée de pommes de terre

Fromage blanc aromatisé

Fruit de saison

Goûter :
Pain et beurre
Compote de pomme fraise

VENDREDI 13 FÉVRIER MENU CME

Calamar sauce béarnaise

Gratin de brocolis béchamel ,
pommes de terre et emmental râpé

Cantal

Poire

Goûter :
Pain de mie et barre de chocolat
Fruit de saison

LUNDI 16 FÉVRIER MENU CME

Salade verte maïs et croûtons vinaigrette

Sauté de bœuf bourguignon

Purée de carottes

Fromage blanc nature

Brownies + crème anglaise

Goûter :
Cake au yaourt et pépite de chocolat maison
Fruit de saison

MARDI 17 FÉVRIER MARDI GRAS

Carottes râpées vinaigrette à part

Omelette

Epinards béchamel

Riz

Comté

Beignet aux pommes

Goûter :
Gélifié vanille
Pain et confiture

MERCREDI 18 FÉVRIER

Potage de légumes frais et vache qui rit

Brandade de saumon

Salade verte vinaigrette

Fruit de saison

Goûter :
Pain au chocolat
Yaourt aromatisé

JEUDI 19 FÉVRIER NOUVEL AN CHINOIS

Porc sauce caramel

Sauté de dinde sauce caramel

Nouilles aux légumes

Yaourt nature

Litchi au sirop

Goûter :
Fruit de saison
Pain au beurre

VENDREDI 20 FÉVRIER :

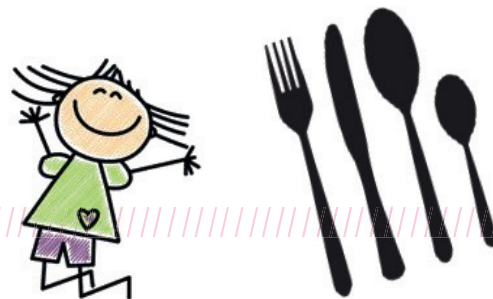
Poisson pané et citron

Frites et ketchup

Emmental / Edam

Fruit de saison

Goûter :
Pain et pâte à tartiner
Petit suisse aromatisé



LUNDI 23 FÉVRIER MENU VÉGÉTARIEN

Légumes à l'orientale

Semoule

Camembert / Coulommiers

Crème dessert chocolat / Crème dessert vanille

Goûter :
Pain et beurre
Petit suisse nature et sucre

MARDI 24 FÉVRIER

Velouté de potiron et vache qui rit

Sauté de veau sauce provençale

Gratin de gnocchis à la carottes

Fruit de saison

Goûter :
Gâteau au yaourt maison
Compote de pomme

MERCREDI 25 FÉVRIER

Salade iceberg

Burger party (steak haché)

Potatoes et ketchup

Cheddar

Compote de pomme poire /
Compote de pomme fraise

Goûter :
Pain et barre de chocolat
Fruit de saison

JEUDI 26 FÉVRIER

Friand au fromage

Filet de colin sauce napolitaine

Petit pois

Riz

Saint Nectaire

Fruit de saison

Goûter :
Pain et confiture
Crème dessert vanille

VENDREDI 27 FÉVRIER

Salade verte vinaigrette et croûtons

Croziflette au fromage + dés de jambon de porc

Croziflette au fromage + lardons de dinde

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Goûter :
Lait chocolat
Croissant



Légende

- Recette du chef
- Issu de l'agriculture biologique
- Viande origine France
- MSC : pêche durable
- Bleu Blanc Coeur

- Origine France garantie
- Appellation d'origine Contrôlée
- Circuit court origine France
- Label Rouge
- Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale
- Race à viande

Le pain est quotidiennement bio. Le pain et les viennoiseries sont artisanaux.

Les menus proposés seront maintenus sous réserve d'approvisionnement.

Les aliments mentionnés en verts sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.

Les viandes de bœuf, poulet et porc qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **France**.

Les viandes de veau et agneau qui vous sont servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en **U.E**. Vous trouverez sur le site de la ville la traçabilité complète le jour de la consommation.

Les maternelles ont un menu unique où les entrées, laitages et desserts sont indiqués en gras. Les élémentaires choisissent entre les aliments proposés.

