

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

Légende

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

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

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

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

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

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 vert sont subventionnés par l'UE à destination des écoles, sauf le mercredi et les vacances scolaires.



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

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.