



menus

DU 2 AU 6 FÉVRIER 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 2 FÉVRIER CHANDELEUR

Betteraves et maïs

Crêpe géante jambon (VPF) et emmental / Crêpe géante à l'emmental

Salade verte

Yaourt - Crêpe au chocolat noisette

MARDI 3 FÉVRIER

Carottes râpées

Couscous merguez végétarienne / Semoule et légumes

Fromage blanc au miel - Fruit

MERCREDI 4 FÉVRIER

Salade avec chèvre chaud

Osso Bucco de veau (France) / Bolognaise végétale

Penne

Mousse à la noix de coco - Biscuit

JEUDI 5 FÉVRIER

Potage de légumes

Poulet (France) yassa au citron / Roulé végétal

Riz

Fromage ou AOP ou IGP - Ananas au sirop

VENDREDI 6 FÉVRIER

Quinoa aux légumes

Dos de colin MSC sauce hollandaise

Brunoise de légumes

Panna cotta à la vanille - Fruit

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison *: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 2 AU 6 FÉVRIER 2026 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
betteraves mais	X							X						X
Crêpe géante jambon fromage					X	X			T	X			T	
Crêpe géante emmental					X	X			T	X			T	
Salade verte	X								X					X
yaourt BIO						X								
Crêpe choco noisette				X	X	X				X				X
GOUTER														
Pain beurre fraise						X	X							
MARDI														
Carottes bio râpées	X							X						X
Couscous merguez vegie		T		T	T				T				T	T
semoule bio, légumes bio														
fromage blanc BIO au miel						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Compte, biscuit					X	X				X				
MERCREDI														
Salade de chèvre chaud	X						X							X
Osso bucco de veau														
Bolognaise végétale														
Penne BIO					X									
Mousse coco						X								
biscuit BIO					X	X				X				
GOUTER														
Pain Nutella					X	X	X							X
JEUDI														
Potage de légumes BIO		X												
Poulet Yassa citron						X	T			X		T	T	T
Roulé végétal	X													
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP							X							
Ananas au sirop														
GOUTER														
Biscuit, yaourt à boire						X	X			X				
VENDREDI														
Quinoa BIO aux légumes					X									
Dos de colin MSC sauce Hollandaise						X						X		
Brunoise de légumes														
Panna cotta vanille					T	T	X			T				T
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot						X	X							

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)





menus

DU 9 AU 13 FÉVRIER 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (calorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 9 FÉVRIER

Feuilleté aux légumes

Sauté de poulet (France) à la normande / Chipolata végétale

Penne

Fromage ou AOP ou IGP – Crème dessert

MARDI 10 FÉVRIER

Salade verte et maïs

Pizza aux légumes et fromage

Crème au chocolat et noisette – Fruit

MERCREDI 11 FÉVRIER

Potage de légumes

Fricadelle de bœuf (UE) / Croc fromage

Petits pois et carottes

Fromage ou AOP ou IGP - Compote

JEUDI 12 FÉVRIER

Salade verte

Tartiflette (VPF) / Tartiflette sans viande

Yaourt – Fruit

VENDREDI 13 FÉVRIER

Rillettes de sardine sur biscotte

Colin MSC crème à l'aneth

Riz et légumes indiens

Fromage ou AOP ou IGP - Eclair au chocolat



Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison *: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 9 AU 13 FÉVRIER 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Feuilleté aux légumes					T	X	X							T
Sauté de poulet à la Normande							X							
Chipolata végétale	T	T		T	T			T				T	T	
Penne BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert BIO						X								
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X								X
MARDI														
Salade verte maïs	X							X						X
Pizza légumes et fromage				T	X	X			T			T	T	
Légumes grillés		X												
Crème choco noisette				X	T	X			T					T
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit, compote					X	X			X					
MERCREDI														
Potage de légumes BIO		X				X								
Fricadelle de bœuf					X				X					
Croc fromage	T			X	X	T			X		T		T	
Petits pois carotte BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges														
JEUDI														
Salade verte maïs	X								X					X
Tartiflette					X	X								
Tartiflette sans porc					X	X								
pommes de terre														
Yaourt BIO						X								
Fruit Bio														
GOUTER														
Biscuit Fruit					X	X			X					
VENDREDI														
Rillettes de sardine sur biscotte	X				T	X	X		T		X	T		
Dos de colin MSC crème d'aneth						X					X			
Riz BIO, légumes Indiens		X												
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X			X					
Eclair chocolat				T	X	X								X
GOUTER														
Pain beurre Fraise					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 16 AU 20 FÉVRIER 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 16 FÉVRIER

Betteraves et maïs

Saucisse de Morteau (VPF) / Chipolata végétale

Lentilles paysannes

Yaourt bio – Fruit bio

MARDI 17 FÉVRIER NOUVEL AN CHINOIS

Salade de chou chinois au sésame

Nem au légumes et finger au tofu et citron / Riz bio cantonais

Fromage bio ou AOP ou IGP – Tarte à la noix de coco

MERCREDI 18 FÉVRIER

Terrine de campagne / Taboulé

Bavette (France) sauce au bleu / Roulé végétal

Haricots verts bio et flageolets

Clafouti aux abricots - Biscuit bio

JEUDI 19 FÉVRIER

Coleslaw

Burger de poulet (France) / Burger épeautre provolone

Frites

Crème dessert bio – Fruit bio

VENDREDI 20 FÉVRIER

Velouté de potiron

Curry de colin MSC

Gratin de chou-fleur bio et brocolis bio

Fromage bio ou AOP ou IGP - Compote bio



Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Betteraves mais	X								X					X
saucisse de morteau						X								
Chipolata végétale	T	T	T	T			T			T	T			
Lentilles paysannes														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Salade de chou chinois au sésame												X	X	
Nem aux légumes, finger tofu citron	T		T	X	T	T			T	T	T	T	X	
Riz BIO cantonais						X				X	X			
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte coco					T	X	X			X				T
GOUTER														
compote, fruit														
MERCREDI														
Terrine campagne/Taboulé	T				X	X		T	T					T
Bavette sauce au bleu						X								
Roulé végétal	X				X	T			X		T		T	
Haricots verts flageolets					T	X	X			X				T
Clafouti abricot						X	X			X				
Biscuit BIO										X				
GOUTER														
Pain nutella				X	X	X								X
JEUDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Burger de poulet						X	X		T	X			T	T
Burger végie						X	X			X				T
Frites	X													
Crème dessert bio						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit compote						X	X			X				
VENDREDI														
Velouté potiron au kiri							X			T				
Curry de colin MSC	T										X			
Gratin de chou fleur BIO et brocolis bio							X							
Fromage BIO ou AOP ou IGP							X							
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges						X	X							

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



menus

DU 23 AU 27 FÉVRIER 2026

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE

LUNDI 23 FÉVRIER

Œuf mimosa et guacamole

Escalope de dinde (France) viennoise / Roulé végétal

Purée de pommes de terre

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio

MARDI 24 FÉVRIER

Velouté de carottes bio au lait de coco

Tajine de légumes et boulettes de pois chiche bio / Semoule bio et légumes

Yaourt bio – Biscuit bio

MERCREDI 25 FÉVRIER

Samossa aux légumes

Porc (VPF) au caramel / Chipolata végétale

Riz et légumes asiatiques

Fromage bio ou AOP ou IGP - Salade de fruits

JEUDI 26 FÉVRIER

Cake au chèvre et à la courgette

Penne à la bolognaise bio (VPF) / Penne à la bolognaise végétarienne

Crème dessert bio – Fruit bio

VENDREDI 27 FÉVRIER

Carottes râpées

Quiche saumon MSC et épinard

Fromage bio ou AOP ou IGP - Panna cotta



Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison *: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 23 AU 27 FÉVRIER 2026

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Œuf mimosa guacamole	X								X	X				X
escalope de dinde Viennoise		T			X	T			T	T				T
Roulé végétal	X			X	T				X		T		T	
Purée de pommes de terre				X										
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X								
MARDI														
Velouté de carottes lait de coco														
tajine de légumes Boulettes de pois chiche BIO	X	T	T	T	X	T			T		T	T	T	
Semoule BIO, légumes tajine														
Yaourt BIO							X							
Biscuit BIO					X	X				X				
GOUTER														
Compote Fruit														
MERCREDI														
Samossa légumes					X								X	
Sauté de porc au caramel													X	X
Chipolata végétale	T	T		T	T				T			T	T	
Riz BIO, légumes asiatiques		T						X						T
Fromage BIO ou AOP ou IGP														
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain beurre framboises					X	X								
JEUDI														
Cake chèvre courgettes					X	X				X				
Penne à la bolognaise					X	X								
Penne végé					X	X							T	
Crème dessert bio						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Yaourt à boire, biscuit					X	X				X				
VENDREDI														
Carottes râpées	X								X					X
Quiche au saumon Epinard					X	X			X			X		
Epinard							X							
Fromage BIO ou AOP ou IGP							X							
Panna cotta					T	T	X			T				T
GOUTER														
Pain Nutella					X	X	X							X

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)