



# 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 bio – Crêpe au chocolat noisette

## MARDI 3 FÉVRIER

Carottes bio râpées

Couscous merguez végétarienne / Semoule bio et légumes bio

Fromage blanc bio au miel – Fruit bio

## MERCREDI 4 FÉVRIER

Salade avec chèvre chaud

Osso Bucco de veau (France) / Bolognaise végétale

Penne bio

Mousse à la noix de coco – Biscuit bio

## JEUDI 5 FÉVRIER

Potage de légumes

Poulet (France) yassa au citron / Roulé végétal

Riz bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Ananas au sirop

## VENDREDI 6 FÉVRIER

Quinoa bio aux légumes

Dos de colin MSC sauce hollandaise

Brunoise de légumes

Panna cotta à la vanille – Fruit bio

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
<b>LUNDI</b>														
betteraves maïs	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	
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fraise					X	X								
<b>MARDI</b>														
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														
<b>GOUTER</b>														
Compte, biscuit					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Salade de chèvre chaud	X					X		X						X
Osso bucco de veau														
Bolognaise végétale														
Penne BIO					X									
Mousse coco						X								
biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Potage de légumes BIO		X												
Poulet Yassa citron														
Roulé végétal		X			X	T			X		T	T	T	
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit, yaourt à boire					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
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														
<b>GOUTER</b>														
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° (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 9 FÉVRIER

Feuilleté aux légumes

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

Penne bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Crème dessert bio

## MARDI 10 FÉVRIER

Salade verte et maïs

Pizza aux légumes et fromage

Crème au chocolat et noisette – Fruit bio

## MERCREDI 11 FÉVRIER

Potage de légumes bio

Fricadelle de bœuf (UE) / Croc fromage

Petits pois et carottes bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio

## JEUDI 12 FÉVRIER

Salade verte

Tartiflette (VPF) / Tartiflette sans viande

Yaourt bio – Fruit bio

## VENDREDI 13 FÉVRIER

Rillettes de sardine sur biscotte

Colin MSC crème à l'aneth

Riz bio et légumes indiens

Fromage bio 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
<b>LUNDI</b>														
Feuilleté aux légumes				T	X	X			T				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								
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI</b>														
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														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit, compote					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
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														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fruits rouges														
<b>JEUDI</b>														
Salade verte maïs	X							X						X
Tartiflette					X	X								
Tartiflette sans porc					X	X								
pommes de terre														
Yaourt BIO						X								
Fruit Bio														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit Fruit					X	X			X					
<b> VENDREDI</b>														
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								
Eclair chocolat				T	X	X			X				X	
<b>GOUTER</b>														
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 cantonnais

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

Cuisiné maison \*: Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

### REPAS ET GOUTERS DU 16 AU 20 FÉVRIER 2026

#### TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Betteraves maïs	X							X						X
saucisse de morteau						X								
Chipolata végétale	T	T		T	T			T				T	T	
Lentilles paysannes														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								
<b>MARDI</b>														
Salade de chou chinois au sésame												X	X	
Nem aux légumes, finger tofu citron		T		T	X	T	T		T		T	T	X	
Riz BIO cantonnais						X			X	X				
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte coco				T	X	X			X				T	
<b>GOUTER</b>														
compote, fruit														
<b>MERCREDI</b>														
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														
Clafouti abricot				T	X	X			X				T	
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Coleslaw	X							X	X					X
Burger de poulet					X	X		T	X				T	
Burger végé					X	X			X				T	
Frites	X													
Crème dessert bio						X								
fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit compote					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
velouté potiron au kiri						X								
Curry de colin MSC		T						T			X			
Gratin de chou fleur BIO et brocolis bio						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
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 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
<b>LUNDI</b>														
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	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X								
<b>MARDI</b>														
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					
<b>GOUTER</b>														
Compote Fruit														
<b>MERCREDI</b>														
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											T	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X							T	
Salade de fruits														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre framboises					X	X								
<b>JEUDI</b>														
Cake chèvre courgettes					X	X			X					
Penne à la bolognaise					X	X								
Penne végété					X	X							T	
Crème dessert bio						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Yaourt à boire, biscuit					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
Carottes râpées	X							X						X
Quiche au saumon Epinard					x	x		x			X			
Epinard														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Panna cotta				T	T	X			T				T	
<b>GOUTER</b>														
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...)