

# Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Race à Viande



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



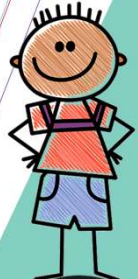
Circuit court origine France



Label Rouge



Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale



# Menu des écoles



Menu du 02 au 06 février 2026



**Lundi**  
*C'est la Chandeleur!*  
**Végétarien**

- Salade verte BIO et croûtons vinaigrette (à part)  

- Haricots blancs BIO à la tomate  







- Pommes de terre BIO persillées  

- Emmental BIO\*  

- Crêpe et confiture  

- Lait nature
- Cake fourré abricot
- Compote de pomme poire

**Mardi**

- Velouté de potiron  

- Colin MSC sauce aurore  

- Carré de boughour, épeautre et légumes BIO  

- Haricots beurrés persillés HVE  

- Yaourt aromatisé BIO  

- Fruit de saison BIO\*  

- Jus multifruits 100% pur jus
- Pain et barre de chocolat
- Yaourt nature et sucre

**Mercredi**

- Pomelos BIO et sucre  

- Sauté de poulet BIO sauce crème ciboulette  

- Omelette BIO  

- Purée de butternut BIO  

- Comté AOP  

- Purée de pomme HVE  

- Lait chocolat
- Cake à la fleur d'oranger maison
- Fruit de saison

**Jeudi**



- Carottes BIO râpées vinaigrette au miel  

- Bolognaise à l'égrené de pois féverolles BIO  

- Fusillis BIO et emmental râpé  

- Brie BIO\*  

- Fruit de saison BIO\*  

- Lait nature
- Croissant
- Fruit de saison

**Vendredi**

- Salade de penne BIO à l'Italienne  

- Emincé de bœuf BIO sauce aux oignons  

- Pané végétarien sarrasin poireaux sauce aux oignons (à part)  

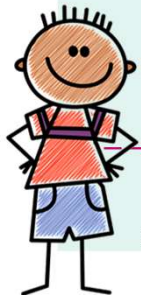
- Brocolis BIO  

- Fromage blanc BIO\* nature et miel (à part)  

- Fruit de saison BIO\*  

- Edam
- Pain
- Compote de pomme

\*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



# Menu des écoles

Menu du 09 au 13 février 2026



Végétarien



**Lundi**

Radis râpée BIO sauce fromage blanc ciboulette



Filet de lieu frais MSC sauce oseille



Haricots verts persillés HVE



Lasagne aux légumes BIO (plat complet)



Yaourt nature BIO\* et confiture (à part)



Gâteau aux pommes



Lait nature  
madeleine x2  
Fruit de saison

**Mardi**

*Journée des légumineuses*

Coleslaw BIO



Curry de lentilles BIO



Riz BIO



Camembert BIO\*



Crème aux œufs à la vanille



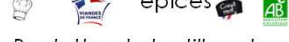
Jus d'orange 100% pur jus  
Pain et confiture  
Fromage blanc aromatisé

**Mercredi**

Potage de carottes BIO



Sauté de veau BIO sauce aux épices



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce aux épices

Choux de Bruxelles HVE béchamel



Semoule BIO



Vache qui rit BIO



Fruit de saison BIO



Jus d'ananas 100% pur jus  
Cake chocolat maison  
Yaourt nature et sucre

**Jeudi**

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille aux olives



Œuf dur BIO et mayonnaise



Hachis parmentier à l'égrené de bœuf BIO



Hachis végétarien de lentilles BIO



Salade verte vinaigrette



Fromage blanc nature BIO\* et miel (à part)



Fruit de saison BIO\*



Lait nature  
Pain et beurre  
Compote de pomme fraise

**Vendredi** *Végétarien*

Betteraves et féta vinaigrette au miel



Croc fromage

Gratin de brocolis BIO béchamel et emmental râpé, et pommes de terre



Cantal AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme 100% pur jus  
Pain de mie et barre de chocolat  
Yaourt nature et sucre



\*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



# Menu des écoles



Menu du 16 au 20 février 2026

## Lundi

Potage de légumes frais BIO



Sauté de bœuf BIO bourguignon



Boulette de sarrasin et lentilles au jus

Purée de carottes BIO



Comté AOP\*



Fruit de saison BIO\*



Lait nature  
Cake au yaourt et pépites de  
chocolat maison  
Fruit de saison

## Mardi gras

Végétarien

Salade verte BIO et mais  
vinaigrette (à part)



Omelette BIO



Epinards béchamel HVE



Riz BIO



Fromage blanc nature BIO\* et  
confiture (à part)



Beignet aux pommes

Lait fraise

Pain et confiture

Compote de pomme

## Mercredi

Crêpe au fromage

Brandade de saumon ASC



Hachis végétarien de lentilles  
BIO



Salade verte BIO vinaigrette (à  
part)



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Jus d'orange 100% pur jus

Pain au chocolat

Yaourt aromatisé

## Nouvel an Chinois

## Jeudi

Nems aux légumes

Porc BBC LR sauce caramel

Sauté de dinde sauce caramel



Nouilles aux légumes

Nouilles aux légumes et pois  
chiches (plat complet)

Yaourt nature BIO\* et miel (à  
part)



Litchis au sirop



Fruit de saison

Pain

Mimolette

## Vendredi Végétarien

Carottes BIO vinaigrette



Pavé végétarien de poireaux et  
sarrasin sauce crème (à part)



Frites et ketchup

Emmental BIO\*



Fruit de saison BIO\*



Jus de pomme 100% pur jus

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse aromatisé

\*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »



# Menu des écoles

Menu du 23 au 27 février 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Chou blanc BIO et maïs vinaigrette



Légumes à l'orientale BIO



Semoule BIO



Camembert BIO



Crème dessert chocolat



Jus de pomme 100% pur jus  
Pain et beurre  
Petit suisse nature et sucre

Velouté de potiron



Sauté de veau BIO sauce provençale



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate



Gratin de gnocchis à la carottes BIO



Yaourt nature BIO\* et confiture (à part)



Fruit de saison BIO



Lait nature  
Gâteau au yaourt maison  
Compote de pomme

Salade iceberg

Burger party (Steak haché BIO)



Burger party végétarienne

Potatoes et ketchup

Cheddar

Purée de pomme poire



Petit suisse nature et sucre  
Croissant  
Fruit de saison

Salade de pommes de terre BIO



Filet de colin MSC sauce Napolitaine



Riz BIO et petits pois BIO

Curry de lentilles BIO et riz BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jus d'orange 100% pur jus  
Pain et confiture  
Crème dessert vanille

Salade verte BIO vinaigrette et croustons



Croziflette (crozet BIO) au fromage



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO



Fromage blanc aromatisé  
Sablé de Retz x2  
Jus d'orange



\*L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école »

