

MENUS DES ÉCOLES

FEVRIER 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 fév. au 06 fév.	Chandeleur Crêpe au fromage Filet de poisson pané Croustillant à l'emmental Chou-fleur à la béchamel Crêpe au chocolat Goûter : fruit, brioche, pâte à tartiner	Repas végétarien Carottes râpées et vinaigrette Paëlla de légumes Riz Emmental Fruit Goûter : pain, fruit, confiture	Potage de légumes Rôti de veau Coquillettes à la brunoise Purée Saint Germain Fromage fondu Goûter : compote, pain au lait, barre de chocolat	Tartiflette (pommes de terre et fromage) Salade de mâche Fromage blanc Fruit Goûter : yaourt, cake, jus de fruits	Repas végétarien Salade de maïs et blé Quiche aux légumes Yaourt Fruit Goûter : compote, fromage blanc, madeleine
Du 09 fév. au 13 fév.	Sauté de boeuf au jus Omelette au fromage Gratin de butternut Chanteneige Beignet au chocolat Goûter : pain, miel, fruit	Repas végétarien Curry de légumes Riz Camembert Fruit Goûter : fruit, brioche, confiture	Repas végétarien Endives au bleu Couscous de légumes Semoule Fruit Goûter : fruit, yaourt, cake	Salade de céréales gourmandes et crudité Poisson sauce au cumin Galette de quinoa Brocolis Yaourt aux fruits Goûter : jus de fruits, pain au lait, barre de chocolat	Chipolatas Pané de blé tomate mozzarella Purée de céleri Saint Nectaire Fruit Goûter : compote de fruits, petit suisse aux fruits, biscuit Gaillardise
Du 16 fév. au 20 fév.	Taboulé aux légumes croquants Rôti de porc à la mexicaine Poêlée à la mexicaine Petits pois Fromage blanc sucré Goûter : fruit, pain, fromage	Repas nouvel an chinois Nems aux légumes Riz cantonnais végétarien Litchis au sirop Yaourt Goûter : fruit, yaourt brassé, cake	Salade verte aux croutons Sauté de boeuf aux olives Friand au fromage Purée mixte Yaourt aux fruits mixées Goûter : fruit, pâte à tartiner, brioche	Repas végétarien Gratin de pâtes aux épinards Petits suisses aux fruits Fruit Goûter : jus de fruits, pain, miel	Salade de blé à la tomate Poisson à l'orange Oeuf dur Carottes au beurre Mimolette Goûter : fruit, pain au lait, confiture
Du 23 fév. au 27 fév.	Repas végétarien Boulettes de pois chiches Semoule sauce curry Gouda Fruit Goûter : jus de fruits, petit suisse, biscuit Palmito	Radis beurre Poulet rôti Omelette sauce tomate Poêlée de légumes Tarte aux pommes Goûter : fruit, pain, fromage	Repas végétarien Bolognaise de lentilles Tortis Comté Compote faite maison Goûter : compote, lait, gâteau marbré	Salade de maïs et betteraves Rôti de boeuf au jus Feuilleté aux légumes Carottes sautées Yaourt aux fruits Goûter : fruit, pain au lait, confiture	Blanquette de poisson Blanquette de légumes Riz pilaf Edam Fruit Goûter : compote de fruits, brioche, barre de chocolat

1 céréales, 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques, 15 gluten liste des 14 ingrédients allergènes : céréales contenant du gluten c'est-à-dire, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces 14 allergènes majeurs.