

















Semaine 06 du : lundi 02 au vendredi 06 février 2026

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026
COMME CHEZ MAMIE	PARTONS EN VOYAGE	PARTONS EN VOYAGE	COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES
Céleri BIO rémoulade	Rosette ✚ cornichon	Endives (à couper) & vinaigrette	Velouté de patate douce	Salade verte & vinaigrette
Sauté de porc sauce moutarde (*Français) 	Terrine de légumes & mayonnaise	✚ dés de fromage ✚ croutons	Bœuf* stroganoff (*Français) 	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce crème 
Sauté de dinde sauce moutarde	Pavé de saumon frais sauce safranée  	Tortilla  (œuf, pommes de terre, oignons)	Bœuf* stroganoff (*Français) 	Raviolis BIO ricotta emmental basilic sauce crème 
Quenelles natures sauce moutarde			Filet de poisson sauce ciboulette	
Salsifis au jus	Semoule BIO	Haricots plats sautés à l'ail	Carottes BIO confites	
Margériaz "coopérative de Lescheraines" 	Camembert	Fromage frais nature sucré	Yaourt sucré HVE "Pré Jourdan"  	Emmental râpé
Crêpe sucrée	Poire BIO "Cercier"  	Crêpe sucrée	Banane BIO 	Compote de coing
Pain 	Pain	Pain 	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche Durable



Produit local



Les p'tits PLUS