



Semaine 07 du : lundi 09 au vendredi 13 février 2026

VACANCES HIVER



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

lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026
COMME CHEZ MAMIE	LES CLASSIQUES	ANIMATION "NOUVEL AN CHINOIS"	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE
Lentilles en salade (lentille HVE, brunoise, échalotes, persil, oignons)	Duo de carottes BIO & panais râpés vinaigrette	Samossa de légumes	Salade verte & vinaigrette	Somité de choux fleur (cru)
				sauce béarnaise
Escalope de volaille sauce forestière	Gnocchis* sauce fromagère (*semoule BIO)	Sauté de porc* au caramel (*Français)	Filet de colin frais meunière 	Lasagnes de bœuf* (*Français)
<i>Galette végétale</i>		<i>Sauté de dinde au caramel</i> <i>Filet de poisson sauce soja, échalotes, ciboulette</i>	sauce tartare	<i>Lasagnes épinards fromage</i>
Crumble de courge* (*courge BIO)		Riz BIO façon pilaf	Gratin de poireaux	
Brie	Emmental râpé (10g)	Yaourt BIO nature sucré	Fromage fondu type fripon	Cantal jeune AOP
Orange BIO	Île flottante	Salade de fruits frais	Gâteau à l'ananas	Compote de pommes BIO <i>"Thomas le Prince"</i>
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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

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



Viandres 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