

























Semaine 7 : Lundi 9 au Vendredi 13 février 2026 'Vacances d'hiver'

	<u>Lundi 9 février</u>	<u>Mardi 10 février</u>	<u>Menu chinois</u>	<u>Jeudi 12 février</u>	<u>Vendredi 13 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Antilles bio en salade (échalotes, persil brunoise)	Salade Dubarry (chou fleur bio) 	Duo de samoussa & nems 	Duo de carottes* & panais râpés  vinaigrette 	Salade verte & vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Escalope de volaille sauce forestière 	 Lasagnes au bœuf	 Sauté de porc au caramel	 Gnocchis*(semoule bio)	Filet de colin sauce aux agrumes 
<u>Plat sans viande</u>	Omelette fraîche sauce forestière	Lasagnes aux légumes	Egréné de pois chiche sauce aigre douce		Galette au boulgour
<u>Accompagnement</u>	Flan de potiron gratiné au comté		Riz cantonnais	sauce fromagère 	Gratin de poireaux aux pommes de terre 
<u>Produits Laitiers</u>	Brie	 Cantal jeune AOP	 Yaourt bio nature	Emmental	Buchette aux laits mélangés
<u>Dessert</u>	 Orange bio 	 Pomme bio 	Salade de fruits frais 	Ile flottante	Ananas au sirop 

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	

	<u>Lundi 16 février</u>	<u>Mardi 17 février</u>	<u>Mercredi 18 février</u>	<u>Jeudi 19 février</u>	<u>Vendredi 20 février</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Betteraves & vinaigrette au vinaigre de framboises 	 Carottes râpées & raisins secs	  Salade de riz & poivrons	 Haricots verts & vinaigrette	 Taboulé (semoule bio).
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Sauté de bœuf aux petits oignons	Nuggets de blé	 Jambon Grill au miel & thym	Boule de veau sauce tandoori	Rondo de poisson à la tomate
<u>Plat sans viande</u>	Curry de lentilles		Lamelle veggie au thym	Falafel de pois chiche tandoori	Quenelle nature à la tomate
<u>Accompagnement</u>	Pommes de terre rissolées	Jardinière de légumes	 Gratin de chou fleur	 Pâtes au beurre	Epinards à la crème
					
<u>Produits Laitiers</u>	Brie pasteurisé	 Vache Qui rit bio	 Yaourt bio nature	Saint Paulin	Tomme blanche
<u>Dessert</u>	 Poire bio 	Beignet chocolat	Compote pomme poire	 Banane bio 	Flan caramel

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	