

# MENUS FÉVRIER VACANCES 2026

du lundi 9 au vendredi 20 février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 9 au vendredi 13 février 2026	<p><b>COQUILLETES BIO &amp; VINAIGRETTE AU KETCHUP</b></p> <p><b>CORDON BLEU DE DINDE FR</b></p> <p>Alter : <b>GALETTE AU FROMAGE</b></p> <p><b>GRATIN DE CHOU FLEUR CE2 BÉCHAMEL</b></p> <p><b>GOUDA BIO</b></p> <p><b>POMME BIO</b></p>	<p><b>TOUT SCHUSS !</b></p> <p><b>SALADE VERTE &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>JAMBON FUMÉ LR</b></p> <p>Alter : <b>SAUCISSE VÉGÉTALE</b></p> <p><b>GRATIN DE POMMES DE TERRE AU MONT D'OR</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b></p> <p><b>BANANE BIO &amp; SAUCE CHOCOLAT</b></p>	<p><b>SALADE DE POIS CHICHE &amp; VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</b></p> <p><b>HACHÉ AU VEAU FR SAUCE DUGLÉRÉ</b></p> <p>Alter : <b>FILET DE COLIN MSC SAUCE DUGLÉRÉ</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</b></p> <p><b>PONT L'ÉVÊQUE AOP</b></p> <p><b>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>POTAGE DE LÉGUMES</b></p> <p><b>PAIN VÉGÉ DU CHEF SAUCE AU FROMAGE</b></p> <p><b>COQUILLETES BIO &amp; KETCHUP DU CHEF</b></p> <p><b>EMMENTAL BIO RÂPÉ</b></p> <p><b>CRÈME DESSERT CARAMEL</b></p>	<p><b>PÂTÉ DE CAMPAGNE LR &amp; CORNICHONS</b></p> <p>Alter : <b>TARTINADE D'OEUF</b></p> <p><b>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY</b></p> <p><b>CAROTTES BIO PERSILLÉES</b></p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b></p> <p><b>GATEAU DU CHEF AU SPÉCULOOS (FARINE BIO)</b></p>
du lundi 16 au vendredi 20 février 2026	<p><b>MENU CARBONE MODÉRÉ</b></p> <p><b>BROCOLIS BIO &amp; VINAIGRETTE</b></p> <p><b>HAUT DE CUISSE DE POULET FR FAÇON GASTON GÉRARD</b></p> <p>Alter : <b>EMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON GASTON GÉRARD</b></p> <p><b>SEMOULE BIO</b></p> <p><b>CANTAL AOP</b></p> <p><b>CLÉMENTINE</b></p>	<p><b>MARDI GRAS</b></p> <p><b>SALADE ARLEQUIN &amp; VINAIGRETTE PERSILLÉE</b></p> <p><b>FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE &amp; CITRON</b></p> <p><b>GRATIN DE POTIRON BÉCHAMEL</b></p> <p><b>YAOURT ARÔME RÉGIONAL</b></p> <p><b>BUGNES</b></p>	<p><b>CÉLERI RÉMOULADE</b></p> <p><b>ALLUMETTES DE PORC FAÇON CARBONARA</b></p> <p>Alter : <b>MOULES FAÇON CARBONARA</b></p> <p><b>TORTIS BIO</b></p> <p><b>ST NECTAIRE AOP</b></p> <p><b>POIRE</b></p>	<p><b>BETTERAVES BIO &amp; VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE</b></p> <p><b>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL SAUCE AUX CHAMPIGNONS</b></p> <p>Alter : <b>PAIN VÉGÉTARIEN AUX LENTILLES CORAIL SAUCE AUX CHAMPIGNONS</b></p> <p><b>CAROTTES BIO</b></p> <p><b>POINTE DE BRIE RÉGIONALE</b></p> <p><b>GATEAU DU CHEF AU YAOURT (FARINE BIO)</b></p>	<p><b>MENU VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE VERTE &amp; VINAIGRETTE BALSAMIQUE</b></p> <p><b>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE</b></p> <p><b>EDAM BIO</b></p> <p><b>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE</b></p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable