

Menus du 2 au 27 février 2026

	Du 2 au 6 février	qualité	Du 9 au 13 février	qualité	Du 16 au 20 février	qualité	Du 23 au 27 février	qualité
	Repas végétarien Salade mimosa  Tortellinis ricotta-épinards  Sauce tomate  Crêpes 	   	Centre de loisirs Chou chinois au sésame  Macaronis  A la Normande  Fruit frais de saison 	   	Centre de loisirs Pizza Margherita  Poulet rôti Tex-Mex  Carottes sautées  Crème au citron 	   	Velouté de légumes  Filet de colin pané  Purée de patates douces  Yaourt sucré 	   
LUNDI	Pain + confiture + pomme		Pain d'épices + yaourt + jus de fruits		Brioche + confiture + lait		Pain + chocolat + fruit	
MARDI	Mijoté de bœuf aux oignons  Purée de potiron  Mimolette  Fruit frais de saison 	   	Velouté de butternut  Longe de porc aux herbes  Petit-pois cuisinés  Fromage blanc au sucre de canne 	   	Nouvel an Chinois		Tajine de bœuf au citron  Semoule  Brie  Fruit frais de saison 	   
MERCI	Brioche + yaourt + compote		Brandade de thon & citron  Salade verte  Fromage  Salade d'oranges 	   	fruit + sablé + yaourt		Céréales + lait + raisins secs	
JEUDI	Cake marbré + lait + clémentine		Gaufre + confiture + petit-suisse		Gâteau du chef + fruit		Pain + pâte à tartiner + compote	
VENDREDI	Soupe de lentilles corail  Cocotte de poulet au citron ve  Haricots-plats  Yaourt à la vanille 	   	Batavia-maïs-graines  Bœuf au pain d'épices  Frite  Mousse au chocolat 	   	Repas végétarien Cœuf dur mayonnaise  Gnocchis  A la Parmesane  Fruit frais de saison 	   	Repas végétarien Quiche chèvre-miel  Salade mélée  Mimolette  Fruit frais de saison 	   
	Céréales + lait + fruit		Pain + fromage + compote		Cake marbré + compote + lait		Cake + flan + pruneaux	
	Poisson du jour sauce citron  Boulgour  Emmental  Compote de pommes 	   	Repas végétarien Bouillon aux vermicelles  Chou-fleur à la Polonoise  (chou-fleur, pdt, œuf dur, béchamel)  Fruit frais de saison 	   	Clémentine + pain + fromage		Menu des enfants	
	Pain + chocolat + flan vanille		Barre Bretonne + compote + lait		Brioche + confiture + yaourt			

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois


ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	ALLERGENES																			
		CÉRÉALES	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES	CACAHUETTE	SOIA	LAIT LACTOSE	FRUIT À COQUE	PISTACHE NOIX	DE CAOU PECAN	AMANDE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E	SESAME	ANHYDRODE ET	SULFITES	LUPIN
LUNDI	Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate Saint Nectaire Crêpes	X X X		X X X					X X	X X	X X	X X	X X	X X							
MARDI	Tartine au cheddar Mijoté de bœuf aux oignons Purée de potiron Mimolette Fruit frais de saison	X							X X		X X	X X									
MERCREDI	Chou rouge aux pommes Rougail saucisse Riz créole Fromage Fruit frais de saison	X		X					X		X X	X X									
JEUDI	Soupe de lentilles corail Cocotte de poulet au citron vert Haricots-plats Gouda Yaourt à la vanille								X X		X	X									
VENDREDI	Betteraves crues râpées Poisson du jour sauce crémeuse Boulgour Emmental Compote de pommes	X			X				X X		X	X		X							

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CÉRÉALES	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES	CACAHUETTE	SOIA	LAIT LACTOSE	FRUIT À COQUE	PISTACHE NOIX	DE CAOU PECAN	AMANDE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E	ANHYDRODE ET	SUFIETES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Chou chinois au sésame Macaronis A la Normande Fromage Fruit frais de saison	X			X				X	X X					X	X					
MARDI	Velouté de butternut Longe de porc aux herbes Petit-pois cuisinés Fromage Fromage blanc au sucre de canne									X X		X									
MERCREDI	Carottes râpées Brandade de thon & citron Salade verte Fromage Salade d'oranges					X									X X						
JEUDI	Batavia-maïs-graines Bœuf au pain d'épices Frites Fromage Mousse au chocolat	X X													X						
VENDREDI	Bouillon aux vermicelles Chou-fleur à la Polonaise (chou-fleur, pdt, œuf dur, béchamel) Fromage Fruit frais de saison	X			X					X X			X								

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CÉRALES	GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES	CACAHUETTE	SOIA	LAIT LACTOSE	FRUIT À COQUE	PISTACHE NOIX	DE CAOU PECAN	AMANDE	CELERI	MOUTARDE	GRAINES	ANHYDRIDE ET	SUFIETES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Pizza Margherita Poulet rôti Tex-Mex Carottes sautées Fromage Crème au citron	X							X			X	X	X							
MARDI			X		X				X												
MERCREDI		X			X									X							
JEUDI		X			X											X					
VENDREDI		X			X					X						X					

ALLERGENES

SEMAINE 4