

ECHALAS
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menu



Lundi

Pépinettes HVE - Vinaigrette au ketchup
Cordon bleu de dinde FR
/Pané fromager
Gratin de chou fleur CE2 béchamel
Edam Bio
Pomme région

Mardi

Pâté de campagne issu de porc Label Rouge
/Terrine de légumes
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce tomate
/Quenelle nature - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
Yaourt Bio aromatisé aux mûres de la GAEC **des 2 rivières**
Gaufre liégeoise

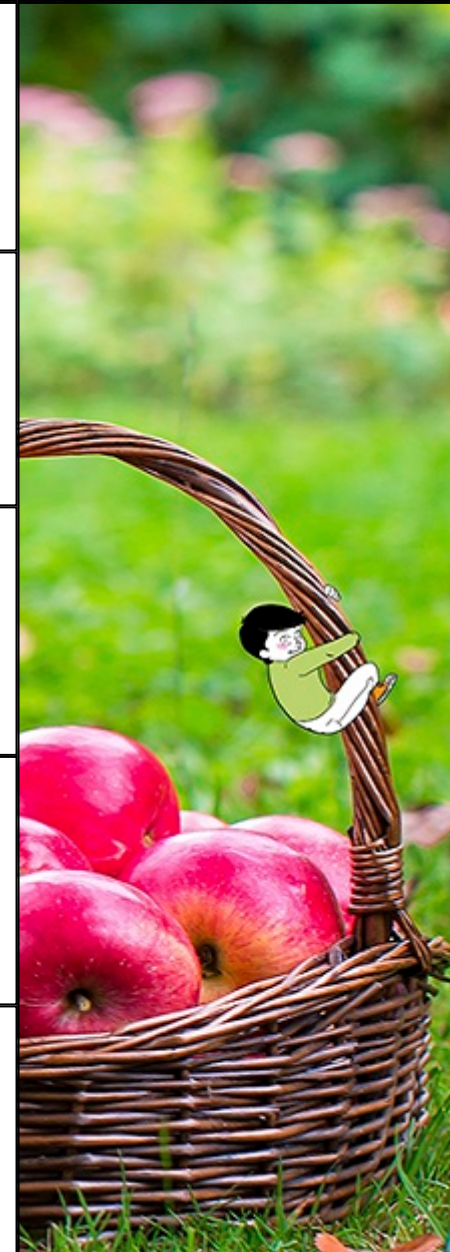
Mercredi

Jeudi

Endives - Vinaigrette au miel
Sauté de **porc (régional)** - Sauce à la moutarde à l'ancienne
/Palet végétarien - Sauce à la moutarde à l'ancienne
Purée de pommes de terre du Chef
Mimolette Bio
Crème dessert caramel HVE **au lait de la ferme de Chambon région**

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette
Paëlla végétarienne au **riz Bio**
Yaourt arôme abricot **au lait de la ferme des Aygüees**
Banane Bio



ECHALAS
Du 02/03/2026 au 06/03/2026

Menu

api

Lundi

Chou fleur CE2 - Vinaigrette façon cocktail
Légumes couscous
Semoule Bio
Yaourt aromatisé bio coco GAEC des 2 rivières **région**
Poire

Mardi

Salade de **coquillettes Bio**, œuf et emmental - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine
/Batonnet pané de mozzarella
Brocolis béchamel
Brique de vache HVE les 4 fermes
Orange Bio

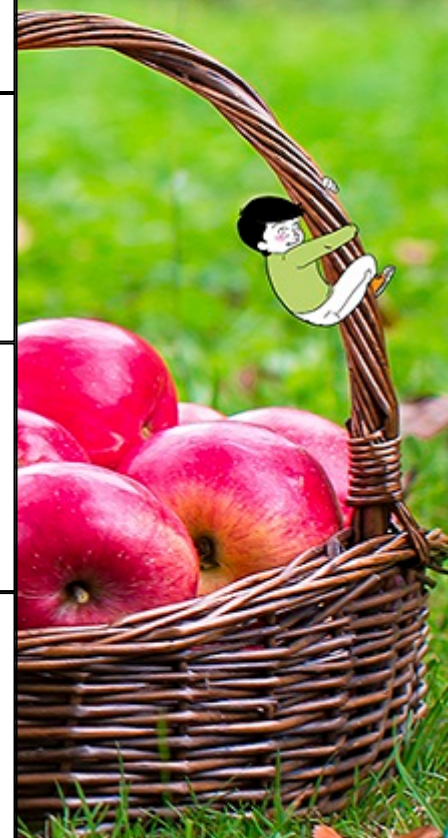
Mercredi

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique
Lasagnes au boeuf
/CC Lasagnes aux épinards et **féta AOP**
Suisse sucré
Donuts au sucre

Vendredi

Salade de haricots rouges, maïs, tomate et poivron - Vinaigrette aux épices mexicaines
Saucisse de Toulouse de Massardier
/Saucisses végétariennes
Carottes Ce2 à l'ail
Saint Môret Bio
Compote fraîche **pomme Bio** cannelle



ECHALAS
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menu



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
Filet de limande MSC - Sauce citron
/Pané fromager
Boulgour Bio
Bûche du pilat (régional)
Kiwi Bio

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette ciboulette
Tortillas de pommes de terre, épinards, (**emmental Bio**)
Yaourt Bio sucré
Madeleine Bio

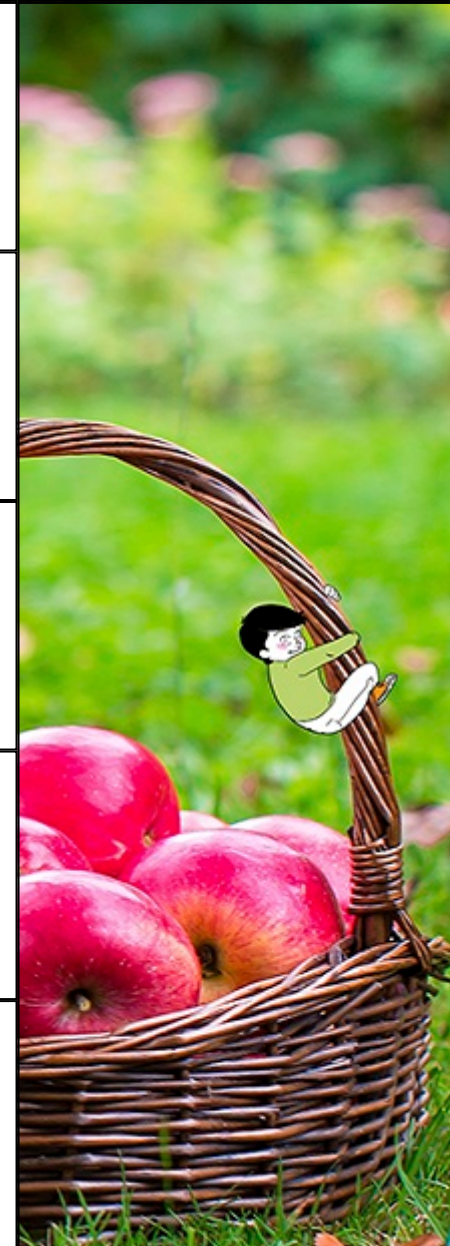
Mercredi

Jeudi

Potage de potiron (concentré)
Bolognaise au boeuf
/Bolognaise de lentilles
Macaronis Bio
Emmental Bio râpé
Mandarine

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette au balsamique
Sauté de poulet (régional) - Sauce crème
/Batonnet pané de mozzarella
Haricots verts Bio persillés
Camembert Bio
Gâteau du chef au speculoos



**Nos menus sont susceptibles de changer selon approvisionnement.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine Française.**