

MENUS DU 09 FÉVRIER AU 06 MARS 2026



SEMAINE 07 DU 09 AU 13 FÉVRIER 2026

SEMAINE 08 DU 16 AU 20 FÉVRIER 2026

SEMAINE 09 DU 23 AU 27 FÉVRIER 2026

SEMAINE 10 DU 02 AU 06 MARS 2026

LUNDI

Salade de Riz à la Niçoise
Jambon Grill **VPF** coulis de Tomate au
Basilic / Gratin de Choux fleurs **BIO**
Comté AOP
Fruit de saison **BIO**

Potage de Légumes **BIO**
Escalope **VF** Viennoise maison
Haricots verts **BIO**
Cantal AOP
Fruit de saison

Rillettes de Porc **VPF**
Carbonade de Bœuf **VBF**
Jardinière de Légumes **BIO**
Tomme de Savoie IGP
Fruit de saison

Salade de Perles fraîcheur
Tarte de Légumes de saison **BIO**
Salade verte **BIO**
Yaourt aromatisé **BIO**

MARDI

Velouté de Courge **BIO**
Bœuf Bourguignon **VBF LR**
Purée de Patate Douce **BIO**
Fromage Blanc Sucré **BIO**

Coleslaw **BIO**
Hachis Parmentier **VBF**
Salade verte **BIO**
Emmental **BIO**
Compote de Pommes

Carotte **BIO** râpée vinaigrette
Brandade de Poisson
Salade verte **BIO**
Entremet au lait **BIO**

Velouté de Courge **BIO**
Spaghetti **BIO** sauce Bolognaise **VBF**
Gruyère râpé
Fruit de saison **BIO**

MERCREDI

Céleri **BIO** Rémoulade
Tartiflette végétarienne
Salade verte **BIO**
Fruit de saison

Avocat vinaigrette
Dahl de Lentilles Corail **BIO**
Sémoule Couscous **BIO**
Petits Suisse aromatisés

Velouté de Légumes **BIO**
Chipolatas **VPF LR**
Petits Pois **BIO**
Flanby

Salade de Chou **BIO** & Mimolette
Nuggets de Volaille **VF** maison &
Ketchup maison
Printanière de Légumes **BIO**
Pont-L'Evêque / Brownies maison

JEUDI

Salade de Quinoa **BIO**
Poisson du Jour* Beurre Blanc
Mousseline de Poireau **BIO**
St Paulin
Mousse au Chocolat maison

Quiche Lorraine
Poisson du Jour* Meunière & Citron
Epinards **BIO** aux Croûtons
St Nectaire AOP
Fruit de saison

Salade verte **BIO**, Œuf dur & Emmental
Lasagnes végétariennes
Fruit de saison

Salade Nantaise
Paupiette de Veau sauce Forestière
Frites
Crème Dessert au lait **BIO**

VENDREDI

REPAS CARNAVAL / PAIN **BIO**
Œuf dur Emulsion de Betterave
Filet de Poulet VF Saltimbanque
Pâte colorée **BIO**
Mimolette
Bottereaux maison



Betterave **BIO** vinaigrette
Pâte **BIO** sauce Carbonara
Yaourt Nature sucré **BIO**

Salade du Pêcheur
Émincé de dinde **VF** Vallée d'Auge
Crumble Butternut **BIO**
Quatre-quarts maison & Confiture **BIO**

PAIN **BIO**
Wrap Jambon Dinde & Cheddar
Poisson du Jour* Beurre Rouge
Poêlée de Légumes **BIO**
Camembert **BIO**
Fruit de saison **BIO**

EN ORANGE : ACCUEIL DE LOISIRS

VBF : Viande Bovine Française • **VPF** : Viande Porc Française • **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local

VVF : Viande Veau Française • **BIO Non local** : céréales, pâtes et certains fromages

LR : Label Rouge • **Volaille VF** certifiée BBC / * Poisson Frais Côte Atlantique selon la Criée.

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnements.



NOTRE ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIE DE L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE DANS LE CADRE DU
PROGRAMME "LAITS ET FRUITS À L'ÉCOLE"

