

# 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 <b>VPF</b> coulis de Tomate au Basilic / Gratin de Choux fleurs <b>BIO</b> Comté AOP Fruit de saison <b>BIO</b>	Potage de Légumes <b>BIO</b> Escalope <b>VF</b> Viennoise maison Haricots verts <b>BIO</b> Cantal AOP Fruit de saison	Rillettes de Porc <b>VPF</b> Carbonade de Bœuf <b>VPF</b> Jardinière de Légumes <b>BIO</b> Tomme de Savoie IGP Fruit de saison	Salade de Perles fraîcheur Tarte de Légumes de saison <b>BIO</b> Salade verte <b>BIO</b> Yaourt aromatisé <b>BIO</b>
MARDI	Velouté de Courge <b>BIO</b> Bœuf Bourguignon <b>VPF LR</b> Purée de Patate Douce <b>BIO</b> Fromage Blanc Sucré <b>BIO</b>	Coleslaw <b>BIO</b> Hachis Parmentier <b>VPF</b> Salade verte <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b> Compote de Pommes	Carotte <b>BIO</b> râpée vinaigrette Brandade de Poisson Salade verte <b>BIO</b> Entremet au lait <b>BIO</b>	Velouté de Courge <b>BIO</b> Spaghetti <b>BIO</b> sauce Bolognaise <b>VPF</b> Gruyère râpé Fruit de saison <b>BIO</b>
MERCREDI	Céleri <b>BIO</b> Rémoulade Tartiflette végétarienne Salade verte <b>BIO</b> Fruit de saison	Avocat vinaigrette Dahl de Lentilles Corail <b>BIO</b> Semoule Couscous <b>BIO</b> Petits Suisse aromatisés	Velouté de Légumes <b>BIO</b> Chipolatas <b>VPF LR</b> Petits Pois <b>BIO</b> Flanby	Salade de Chou <b>BIO</b> & Mimolette Nuggets de Volaille <b>VPF</b> maison & Ketchup maison Printanière de Légumes <b>BIO</b> Pont-L'Évêque / Brownies maison
JEUDI	Salade de Quinoa <b>BIO</b> Poisson du Jour* Beurre Blanc Mousseline de Poireau <b>BIO</b> St Paulin Mousse au Chocolat maison	Quiche Lorraine Poisson du Jour* Meunière & Citron Epinards <b>BIO</b> aux Croûtons St Nectaire AOP Fruit de saison	Salade verte <b>BIO</b> , Œuf dur & Emmental Lasagnes végétariennes Fruit de saison	Salade Nantaise Paupiette de Veau sauce Forestière Frites Crème Dessert au lait <b>BIO</b>
VENDREDI	<b>REPAS CARNAVAL / PAIN <b>BIO</b></b> Œuf dur Emulsion de Betterave Filet de Poulet <b>VF</b> Saltimbanque Pâte colorée <b>BIO</b> Mimolette Bottereaux maison	Betterave <b>BIO</b> vinaigrette Pâte <b>BIO</b> sauce Carbonara Yaourt Nature sucré <b>BIO</b>	Salade du Pêcheur Émincé de dinde <b>VF</b> Vallée d'Auge Crumble Butternut <b>BIO</b> Quatre-quarts maison & Confiture <b>BIO</b>	<b>PAIN <b>BIO</b></b> Wrap Jambon Dinde & Cheddar Poisson du Jour* Beurre Rouge Poêlée de Légumes <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>

## EN ORANGE : ACCUEIL DE LOISIRS

**VPF** : 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"

