



MENU



DU 23 AU 27 FEVRIER 2026

Semaine 9	Déjeuner	Dîner
Lundi 23/02	Entrées variées <i>Feuilleté chèvre</i> <i>Pâtes sauce bolognaise</i> ou sauce tomate-basilic <i>Compote artisanale et Ménélik</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Soupe aux légumes Bio et accompagnement</i> <i>Rougail saucisses</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fromage blanc au miel</i> <i>Pommes Bio</i>
Mardi 24/02	Entrées variées <i>Salade haricots verts et mimolette</i> <i>Escalope de poulet panée Bio MAISON</i> ou Emincé de porc au lait de coco <i>Quinoa gourmand pilaf</i> ou Carottes Vichy <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Gaufre au chocolat</i> ou Churros <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Piémontaise indienne</i> <i>Pissaladière aux légumes</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio</i>
Mercredi 25/02	Entrées variées <i>Taboulé</i> <i>Hachis Parmentier et salade verte Bio</i> <i>Yaourt nature Bio*</i> <i>Fruit frais de saison</i> <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Betterave crue mimosa</i> <i>Cuisse de canette</i> <i>Haricots blancs LABEL ROUGE</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Bouillie au chocolat MAISON</i> <i>Pommes Bio</i>
Jeudi 26/02	Entrées variées <i>Charcuterie</i> <i>Bouchée aux champignons</i> ou Omelette <i>Semoule</i> ou Légumes tajine <i>Plateau de fromages labellisés*</i> <i>Financier aux noisettes</i> ou Dartois <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Salade de pâtes à la volaille</i> <i>Lasagnes aux légumes</i> <i>Salade verte</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Lait à boire</i> <i>Pommes Bio</i>
Vendredi 27/02	Entrées variées <i>Salade de blé aux petits légumes</i> <i>Joue de porc à la bière</i> ou Filet de dinde tex-mex <i>Riz pilaf</i> ou choux de Bruxelles <i>Chaussons aux pommes</i> ou Jalouse au choix <i>Pommes Bio*</i>	Entrées variées <i>Concombre à la crème</i> <i>Paupiette de volaille au Porto</i> <i>Haricots Beurre</i> <i>Plateau de fromages labellisés</i> <i>Glace</i> <i>Pommes Bio</i>

Aliments conseillés dans le cadre d'une alimentation équilibrée - Possibilité de proposition alternative le soir.

** Aide U.E à destination des écoles*

Nos préparations sont élaborées dans une cuisine où des aliments susceptibles de contenir des allergènes sont manipulés. Au cours de la production ou du service, un transfert reste possible.