

MENUS DU 2 FÉVRIER AU 20 MARS 2026

LUNDI

2 FÉVRIER

Carottes râpée bio
Parmentier végétal
Salade verte
Fromage blanc fermier



MARDI

3 FÉVRIER

Pâté de campagne
Poulet au miel
Haricots verts
Fromage et
Fruit de saison bio

MERCREDI

4 FÉVRIER

Salade niçoise
Tortilla et bœuf haché bio
Yaourt brassé à la mangue

JEUDI

5 FÉVRIER

Salade verte
Raclette maison
Pomme vapeur
(saucisson et jambon)
Yaourt sucré bio



VENDREDI

6 FÉVRIER

Betteraves bio vinaigrette
Dos de cabillaud
Sauce aux poivrons
Trio de légumes
Gaufre aux sucres

9 FÉVRIER

Céleri rémoulade
Pomme de terre et raisins
et bœufs bio gratinés
Fruit de saison bio

10 FÉVRIER

Potage aux lentilles
Merguez
Frites
Pot de glace bio



11 FÉVRIER

Pique Nique

12 FÉVRIER

Salade de blé bio
emmental et tomate
Dalh de lentilles corail
et riz bio
Crème vanille bio

13 FÉVRIER

Salade verte
Galette bio jambon
Fromage
Crêpe au chocolat

2 MARS

Salade Radis courgettes
Rôti de porc
sauce camembert
Purée
Crème au chocolat bio

3 MARS

Quinoa bio en salade
Bolognaise végétal et pâtes
Fruit de saison bio

4 MARS

Salade verte
Chipolatas
Gratin dauphinois
Fruit de saison



5 MARS

Potage Dubarry bio
Sauté de dinde à la mangue
Lentilles
Yaourt brassé banane

6 MARS

Concombre à la grecque
Nouilles sautées aux
crevettes et poireaux
Tartes aux pommes

9 MARS

Duo de crudités
Hachis Parmentier
au porc effiloché
Salade verte
Crème à la vanille bio



10 MARS

Œuf bio mayonnaise
Curry indien au Poulet
Haricots verts
Fromage bio
Fruit de saison

11 MARS

Salade tropézienne
Nems aux poulets
Riz créole bio
Yaourt sucré bio

12 MARS

Pomme de terre au thon
Penne au pesto,
champignons
Salade verte
Compote bio gâteaux bio

13 MARS

Salade Marco Polo
Moussaka au poisson
Salade verte
Yaourt aux fruits bio



16 MARS

Betteraves et pommes bio
Tortelloni aux fromages
Fromage blanc sucré

17 MARS

Macédoine de légumes
Tomates farcies
Riz créole bio
Beignet abricot

18 MARS

Salade choux et comté
Aiguillettes de poulet
en sauce
Semoule bio
Chocolat liégeois



19 MARS

Rillettes de thon
Couscous merguez
Semoule bio et légumes
Cocktail de fruits et
gavottes

20 MARS

Pâté de campagne
Dos de cabillaud
au beurre citronné
Carottes, panais et
pomme de terre
Œuf au lait

Le saviez vous ?

L'équipe de restauration est composée de 19 personnes. Elles assurent quotidiennement le bien-être alimentaire des enfants.

Produits biologiques

Menu végétarien

Les viandes bovines, porcines ainsi que la volaille sont d'origine France.
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

