































FÉVRIER 2026

Menus scolaires maternelle et élémentaire

Semaine 6	lundi 2 février 2026	mardi 3 février 2026 MENU végétarien	mercredi 4 février 2026	jeudi 5 février 2026	vendredi 6 février 2026 MENU végétarien
Entrée	Betteraves cuites moutarde à l'ancienne 	Salade de pépinettes	Salade d'endives aux dés de gruyère	Potage Saint-Germain	Carottes râpées 
Plat	Escalope de dinde à la crème 	Méli-mélo de légumes au Boursin	Goulash 	Filet de saumon beurre blanc	Pennes semi complètes  aux petits légumes et petits pois
Accompagnement	Riz pilaf 		Purée de pommes de terre	Épinards à l'ail 	
Produit laitier	Yaourt nature 	Carré de l'Est		Babybel 	Comté 
Dessert	Crêpe au caramel beurre salé	Fruit de saison 	Abricots au sirop	Fruit de saison 	Semoule au lait
Semaine 7	lundi 9 février 2026	mardi 10 février 2026	mercredi 11 février 2026 MENU végétarien	jeudi 12 février 2026	vendredi 13 février 2026 MENU végétarien
Entrée	Salade de mâche	Sardines à l'huile	Céleri râpé au noix 	Velouté de courges au curry	Salade batavia 
Plat	Sauté d'agneau à la provençale	Filet de hoki à la crème d'ail 	Émincé végétal sauce normande 	Poulet rôti aux herbes 	Tajine de légumes et keftas végétales
Accompagnement	Blé 	Brocolis 	Petits pois 	Salsifis au jus	
Produit laitier	Édam	Faisselle	Fromage blanc 	Petit moulé	Gouda
Dessert	Compote de pêches 	Fruit de saison 	Fruit de saison	Fruit au sirop	Fruit de saison
Semaine 8	lundi 16 février 2026	mardi 17 février 2026 MENU végétarien - Fête lunaire	mercredi 18 février 2026	jeudi 19 février 2026 Menu de la montagne	vendredi 20 février 2026 MENU végétarien
Entrée	Salade d'endives	Nems aux légumes	Salade de pommes de terre	Salade de mâche	Poireaux vinaigrette
Plat	Moules marinières	Nouilles sautées aux légumes	Sauté de veau à la crème de champignons 	Croziflettes au lard  ou dés de jambon de dinde	Omelette à la lyonnaise 
Accompagnement	Pommes frites		Chou-fleur persillé 		Boullgour 
Produit laitier	La Vache qui rit 	Carré frais	Fromage blanc 	Tomme de savoie 	Yaourt nature 
Dessert	Compote de fruits 	Brassé ananas au lait de coco	Fruit de saison	Tarte aux myrtilles	Fruit de saison 
Semaine 9	lundi 23 février 2026	mardi 24 février 2026	mercredi 25 février 2026 MENU végétarien	jeudi 26 février 2026	vendredi 27 février 2026 MENU végétarien
Entrée	Salade de fonds d'artichauts	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade verte 	Céleri rémoulade 
Plat	Sauté de dinde à l'indienne	Filet de cabillaud 	Quenelle nature gratinée	Hachis parmentier au confit de canard	Gnocchis à la crème d'ail
Accompagnement	Riz basmati 	Carottes confites 	Fondue de poireaux		
Produit laitier	Emmental 	Coulommiers	Boursin	Petit-suisse 	Fromage blanc aux fruits 
Dessert	Pruneaux au sirop	Fruit de saison 	Crème dessert chocolat 	Fruit de saison 	Fruit de saison

La composition des menus est susceptible d'être modifiée, merci de votre compréhension. Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques