



Menus cantine scolaire

SEMAINE 1 DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Velouté de légumes de saison (L) 	Betteraves et pommes (M,Su) 		Salade verte, vinaigrette à l'échalotte (M,Su) 	Carottes râpées (M,Su) 
Plat	Emincé de dinde sauce crème façon poulette (G,L) Ecrasé de pommes de terre (L)  Végé Galette de pois sauce tomate	Tajine de légumes aux pois chiches  Semoule au cumin (G)  ****		Mijoté de porc Trio de légumes verts  Légumes verts et tofus	Colin à la sicilienne (P) Riz de Camargue aux légumes  Omelette
Produit laitier	Yaourt (L) 	Fromage frais (L) 		Gouda (L) 	****
Dessert	Fruit du moment 	Arlequin de fruits 		Gâteau au yaourt (G,L,O) 	Crème dessert vanille (L) 

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

NB: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes de cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A: Arachide, FC: Fruits à coque, G: Gluten, L: Lactose, Lu: Lupin, O: Œufs, M: Moutarde

P: Poisson S: Soja, C: Crustacé, Ce: Céleri, Se Sésame, Su : Sulfites, Mo: Mollusque

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France













De la Terre à l'Assiette

BIO FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SEMAINE 2 DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Céleri rémoulade (Cé,M,O,L) 	Velouté de pois cassés (L) 		Méli-Mélo de crudités (M,Su) 	Pizza margarita (G,L)
Plat	Spaghettis bolognaise végétale (G) 	Poulet rôti au jus Poêlée de légumes 		Estouffade de bœuf Purée de patate douce (L) 	Pavé de Hoki sauce oseille (P,L) Gratin de chou-fleur (L,G) 
Végé	****	Saucisse végé au jus		Parmentier végé	Falafels
Produit laitier	Emmental râpé (L) 	Camembert (L) 		Fromage frais (L) 	****
Dessert	Compote 	Fruit du moment 		Mousse au chocolat (L) 	Fruit du moment 

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

NB: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes de cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A: Arachide, FC: Fruits à coque, G: Gluten, L: Lactose, Lu: Lupin, O: Œufs, M: Moutarde

P: Poisson S: Soja, C: Crustacé, Ce: Céleri, Se Sésame, Su : Sulfites, Mo: Mollusque

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France


















De la Terre à l'Assiette

BIO FAIT MAISON

Menus cantine scolaire

SEMAINE 5 DU 09 03 AU 13 03 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrée	Carottes râpées (M,Su) 	Salade verte, vinaigrette au miel (M,Su) 		Velouté de pois cassé (L) 	Légumes macédoine (M,O) 
Plat	Tartiflette (L)	Couscous de légumes et pois chiches Semoule (G)  		Bœuf braisé aux olives Haricots verts 	Filet de lieu sauce cerfeuil (P,L) Pâtes (G) semi-complètes  Bolognaise de pois végétal
Végé	Tartiflette végétale	****		Saucisse végétale	
Produit laitier	Fromage frais (L) 	Yaourt (L) 		Tomme blanche (L)	****
Dessert	Compote 	Fruit du moment 		Fruit du moment 	Île flottante (O,L)

Sous réserve de la réception de la marchandise ainsi que du respect de notre démarche anti-gaspillage et de nos producteurs

NB: Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes de cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes

A: Arachide, FC: Fruits à coque, G: Gluten, L: Lactose, Lu: Lupin, O: Œufs, M: Moutarde

P: Poisson S: Soja, C: Crustacé, Ce: Céleri, Se Sésame, Su : Sulfites, Mo: Mollusque

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles : France

