

MENU SCOLAIRE DU MOIS DE FEVRIER 2026



6	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	02/02/2026	SIQO	03/02/2026	SIQO	04/02/2026	SIQO	05/02/2026	SIQO	06/02/2026	SIQO
SEMAINE 7	BETTERAVES HVE VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU AUX ABRICOTS <i>FALAFEL</i> SEMOUTE <i>CHANTENEIGE BIO</i> <i>ORANGE IGP</i>		CAROTTES RAPÉES HVE ET DÉS D'EMMENTAL COLIN SAUCE CURCUMA		FEUILLETÉ FROMAGE EMINcé DE BŒUF À LA CITRONNELLE <i>NUGGETS DE BLÉ</i>		TABOULÉ BIO ROTI DE PORC AU JUS <i>TARTE AUX POIREAUX</i>		SALADE Verte HVE ET CROÛTONS OMELETTE	
			POELÉE TRIO DE LÉGUMES BIO		GRATIN DE CHOU-FLEUR		PRINTANIÈRE DE LÉGUMES CE2		MACARONI	 <i>MENTU</i>
			ECLAIR AU CHOCOLAT		BANANE		POMME BIO		FROMAGE BLANC BIO	
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	09/02/2026	SIQO	10/02/2026	SIQO	11/02/2026	SIQO	12/02/2026	SIQO	13/02/2026	SIQO
SEMAINE 8	SALADE DE MAIS ET MIMOLETTE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE MOUTARDE <i>TORTELLINI RICOTTA</i> COQUIETTES BIO <i>FROMAGE FONDU BIO</i> FRUIT DE SAISON		SALADE DE PÉPINETTES HVE SAUTÉ DE VEAU MARENGO <i>FALAFEL</i> CAROTTES BIO VICHY		POTAGE DE LÉGUMES PILON DE POULET RÔTI <i>OMELETTE</i> HARICOTS VERT BIO		SALADE Verte HVE ET CROÛTONS TARTE AUX LÉGUMES		POMELOS	
			YAOURT NATURE BIO ET SUCRE BISCUIT SEC BIO		PARIS-BREST		PETIT SUISSE BIO AUX FRUITS COMPOTE DE POMME FRAISE BIO		COLIN MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	
									ÉPINARD CE2 BÉCHAMEL	
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	16/02/2026	SIQO	17/02/2026	SIQO	18/02/2026	SIQO	19/02/2026	SIQO	20/02/2026	SIQO
SEMAINE 9	ŒUFS DURS MAYONNAISE COLIN SAUCE AURORE		ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL LASAGNES RICOTTA EPINARD CHEVRE		NEM AUX LEGUMES EMINcé DE PORC LR SAUCE CARAMEL <i>FALAFEL</i> RIZ BIO		CAROTTES RAPÉES HVE ET DÉS D'EMMENTAL AIGUILLETTES DE POULET PANÉS <i>NUGGETS DE BLÉ</i> COQUIETTES BIO AUX PETITS LEGUMES		BETTERAVES HVE ET DÉS DE MIMOLETTE BOULETTES DE BŒUF BIO	
	BOULGOUR BIO AUX PETITS LEGUMES <i>FROMAGE BIO</i> FRUIT DE SAISON		SALADE Verte HVE VINAIGRETTE TARTE AU FLAN	 <i>MENTU</i>	MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT BIO		COMPOTE DE POMME BIO		TARTE AUX FROMAGES CAROTTES BIO VICHY	
									FRUIT DE SAISON	
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	23/02/2026	SIQO	24/02/2026	SIQO	25/02/2026	SIQO	26/02/2026	SIQO	27/02/2026	SIQO
SEMAINE 10	SALADE Verte HVE ET CROÛTONS ROUGAIL SAUCISSE <i>TARTE AUX LÉGUMES</i> RIZ BIO ET HARICOTS ROUGE <i>CROC LAIT BIO</i> FRUIT DE SAISON		CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC COLIN CRÈME CIBOULETTE		SALADE D'HARICOTS VERT BIO SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME <i>FALAFEL</i> POMMES DE TERRE GRENAILLES		CAROTTES RAPÉES HVE - ANANAS CORDON BLEU <i>NUGGETS DE BLÉ</i> CURRY DE LÉGUMES		POMELOS TARTE AUX FROMAGES	 <i>MENTU</i>
			COQUIETTES BIO		FRUIT DE SAISON		TARTE AUX POMMES BIO		SALADE Verte HVE VINAIGRETTE	
									FRUIT DE SAISON	
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	02/03/2026	SIQO	03/03/2026	SIQO	04/03/2026	SIQO	05/03/2026	SIQO	06/03/2026	SIQO

LES MENUS SONT ÉLABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

SIQO:

MSC (Pêche durable), AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), AOP (Appellation d'Origine Protégée), IGP (Indication d'Origine Protégée),

STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), AB (Agriculture Biologique), Label Rouge, BBC (Bleu Blanc Coeur) CE2 (Certification environnementale de niveau 2) HVE de niveau 3

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT