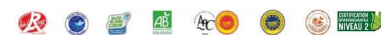


MENU SCOLAIRE DU MOIS DE FEVRIER 2026



SEMAINE	6	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026
SEMAINE	6	BETTERAVES HVE VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU AUX ABRICOTS FALAFEL SEMOULE CHANTENEIGE BIO ORANGE IGP	CAROTTES RAPÉES HVE ET DÉS D'EMMENTAL COLIN SAUCE CURCUMA POELÉE TRIO DE LÉGUMES BIO ECLAIR AU CHOCOLAT	FEUILLETÉ FROMAGE EMINCÉ DE BŒUF À LA CITRONNELLE NUGGETS DE BLÉ GRATIN DE CHOU-FLEUR BANANE	TABOULÉ BIO ROTI DE PORC AU JUS TARTE AUX POIREAUX PRINTANIÈRE DE LÉGUMES CE2 POMME BIO	SALADE VERTE HVE ET CROÛTONS OMELETTE MACARONI FROMAGE BLANC BIO BISCUIT SEC BIO
		09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026
		SALADE DE MAÏS ET MIMOLETTE PAUPIETTE DE DINDE SAUCE MOUTARDE TORTELLINI RICOTTA COQUILLETES BIO FROMAGE FONDU BIO FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÉPINETTES HVE SAUTÉ DE VEAU MARENGO FALAFEL CAROTTES BIO VICHY YAOURT NATURE BIO ET SUCRE BISCUIT SEC BIO	POTAGE DE LÉGUMES PILON DE POULET RÔTI OMELETTE HARICOTS VERT BIO PARIS-BREST	SALADE VERTE HVE ET CROÛTONS TARTE AUX LÉGUMES PETIT SUISSE BIO AUX FRUITS COMPOTE DE POMME FRAISE BIO	POMELOS COLIN MEUNIÈRE SAUCE TARTARE ÉPINARD CE2 BÉCHAMEL YAOURT NATURE BIO AROMATISÉ
		16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026
		CEUFS DURS MAYONNAISE COLIN SAUCE AUREORE BOULGOUR BIO AUX PETITS LEGUMES FROMAGE BIO FRUIT DE SAISON	ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL LASAGNES RICOTTA EPINARD CHEVRE SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE TARTE AU FLAN	NEM AUX LEGUMES EMINCÉ DE PORC LR SAUCE CARAMEL FALAFEL RIZ BIO MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT BIO	CAROTTES RAPÉES HVE ET DÉS D'EMMENTAL AIGUILLETES DE POULET PANÉS NUGGETS DE BLÉ COQUILLETES BIO AUX PETITS LEGUMES COMPOTE DE POMME BIO	BETTERAVES HVE ET DÉS DE MIMOLETTE BOULETTES DE BŒUF BIO TARTE AUX FROMAGES CAROTTES BIO VICHY FRUIT DE SAISON
SEMAINE	9	23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
		SALADE VERTE HVE ET CROÛTONS ROUGAIL SAUCISSE TARTE AUX LÉGUMES RIZ BIO ET HARICOTS ROUGE CROC LAIT BIO FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC COLIN CRÈME CIBOULETTE COQUILLETES BIO COMPOTE DE POMME ALLEGEE HVE	SALADE D'HARICOTS VERT BIO SAUTÉ DE POULET À LA CRÈME FALAFEL POMMES DE TERRE GRENAILLES FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES HVE - ANANAS CORDON BLEU NUGGETS DE BLÉ CURRY DE LÉGUMES TARTE AUX POMMES BIO	POMELOS TARTE AUX FROMAGES SALADE VERTE HVE VINAIGRETTE FRUIT DE SAISON
		02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
		FRIAND AU FROMAGE PILON DE POULET RÔTI OMELETTE BROCOLIS BIO FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES HVE ET DÉS D'EMMENTAL EMINCÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE FALAFEL SPAGUETTI BIO COMPOTE DE POMME BIO	SALADE TEX MEX COLIN CRÈME À L'ANETH PURÉE D'ÉPINARDS CE2 CHANTENEIGE BIO DONUT AU CHOCOLAT	BETTERAVES HVE VINAIGRETTE SPAGHETTI BIO SAUCE BOLOGNAISE S/VIANDE YAOURT À BOIRE À LA FRAISE FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AIGUILLETES DE POULET PANÉS CROQ FROMAGE PURÉE DE PDT FRUIT DE SAISON

LES MENUS SONT ELABORÉS 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