



du 16 au 20 février 2026



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu Végétarien

ENTREES

Salade de pépinettes HVE Salade de crudités emmental



Friand au fromage

Carottes râpées vinaigrette



Velouté à la tomate

Menus de substitutions :

PLAT

Cordon bleu de volaille



Parmentier de légumes du Chef



Emincé de volaille sauce crème

Couscous poulet

Filet de colin MSC sauce Dugléry



Menus de substitutions :

Crousti au fromage

Galette de soja sauce crème

Boulettes de soja sauce couscous

GARNITURE

Purée

PLAT COMPLET

Blé HVE pilaf

Semoule BIO

Riz au paprika



-

-

-

Légumes couscous

Ratatouille

LAITAGE

Coulommiers

Tartare

Petit Louis à tartiner

Vache picon

Pont l'évêque AOP



DESSERT

Fruit de saison BIO



Flan caramel

Yaourt fermier framboise



Gâteau P4C au yaourt



Fruit de saison HVE



P4C: Préparé et Cuisiné par
le Chef de la Cuisine Centrale



Légumes et fruits frais



Nouveauté



HVE



MSC

Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour



du 23 au 27 février 2026



MIDI

LUNDI
Menu Végétarien

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade de penne

Pâté de foie et
cornichon

Carottes râpées BIO
vinaigrette

Betteraves rouges
HVE vinaigrette

Céleri rémoulade



Menus de substitutions :

Œufs durs mayonnaise

PLAT

Tarte aux trois
fromage



Paupiette de dinde
sauce paprika

Jambon blanc

Emincé de bœuf
sauce tomate

Nuggets de poisson +
ketchup

Menus de substitutions :

Paupiette de poisson sauce
crème

Jambon de dinde
Tranche de surimi MSC

Boulettes de soja sauce
tomate

GARNITURE

Salade verte



Brocolis BIO à
l'anglaise



Purée

Haricots verts

Coquillettes HVE à la
tomate



Frites au four CE2



Gratin de pommes
de terre

-

Riz basmati

Carottes braisées

LAITAGE

Carré fondu

Rondelé nature

Yaourt fermier sucré



Camembert BIO



Petit-suisse aromatisé
BIO



DESSERT

Yaourt aromatisé
BIO



Fruit de saison RUP



Madeleine



Fruit de saison HVE



Salade de fruits
Arlequin



P4C: Préparé et Cuisiné par
le Chef de la Cuisine Centrale



Légumes et fruits frais



Nouveau



HVE



MSC



Agri éthique France



AOP



IGP



Produits biologiques



CE2

Nous te souhaitons un bon appétit !

sous réserve de disponibilité de l'ensemble des produits prévus au menu du jour