



MENUS - Février 2026

5 ième composants

Semaine 06

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Salade de concombres au fromage blanc	1	Jambon ou crudités		Salade de betteraves aux pommes		Crème de poireaux ou crudités	1	Chou blanc mimosa
	Saucisse Bratwurst au jus brun		Paupiette de saumon sauce oseille		Menu du Chef		Ravioles aux lentilles et tomates de la ferme	1	Goulash Hongrois
	Purée de pomme de terre		Ebly au trio de légumes		Produit laitier		Salade verte		Pâtes au beurre
	Tomme grise		Rouy		Yogourt Léa	1	Six de Savoie		Livarot AOP
	Crêpe épaisse sucrée		Salade de fruits				Orange		Crème dessert chocolat Bio

Menu végétarien

	Saucisse végétale	2	Quenelle de semoule	3	Menu du Chef	4	Idem menu standard	5	Galette Bio orge chèvre miel	6
--	-------------------	---	---------------------	---	--------------	---	--------------------	---	------------------------------	---

Semaine 07

SEMAINE DES LEGUMINEUSES

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Salade de pois chiche à la Libanaise		Pâté de campagne / cornichon ou crudités		Crêpe à l'emmental		Salade russe au paprika	1	Soupe de pois cassés ou crudités
	Pavé de poisson à la Bordelaise	10	Aiguillette de poulet à la toscane		Cassoulet de porc		Chili con carne végétal aux poivrons		Curry d'agneau sauce curry
	Pommes vapeurs / haricots verts		Poêlée de lentilles aux légumes	1	Carottes bâtonnets		Haricots rouges / riz		Tajine de légumes / Semoule
	Vache qui rit Bio	1	Chaussé aux moines		Produit laitier	1	Fromage à la coupe		Camembert
	Yaourt brassé à la mangue et vanille		Mandarine		Île gourmande		Compote de fruits		Tarte pomme streussel

Menu végétarien

	Pané de blé épinards et fromage	9	Aiguillette de blé	10	Poêlée de haricots blancs tomatée, bouchée blé et pois	11	Idem menu standard	12	Ketta coriandre menthe	13
--	---------------------------------	---	--------------------	----	--	----	--------------------	----	------------------------	----

Semaine 08

Vive les vacances D'hiver

	Lundi		MARDI GRAS		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Betteraves persillées	1	Salade de taboulé à la menthe		Crème Dubarry ou crudités		Salade de gruyère		Rosette de Lyon / cornichon ou crudités
	Boulettes de bœuf de la ferme sauce brune	1	Tourte		Gratin de pâtes aux champignons		Poêlée de poisson sauce citronnée	10	Wings de poulet sauce BBQ
	Purée de potiron		Salade céleri / carottes		Salade verte		Riz aux épinard	1	Pommes wedges / brocolis
	Tomme blanche	5	Saint Paulin Bio		Fromage portion	1	Yaourt nature sucré		Fromage à la coupe
	Fruit au sirop		Beignet de carnaval		Pomme		Banane		Glace ou autre dessert

Menu végétarien

	Boulettes végétales de la ferme	16	Galette petits légumes et emmental	17	Idem menu standard	18	Tomate farcie végétale	19	Saucisse végétale	20
--	---------------------------------	----	------------------------------------	----	--------------------	----	------------------------	----	-------------------	----

Semaine 09

Vive les vacances D'hiver

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Coleslaw		Salade hivernale		Soupe de tomates aux vermicelles ou crudités		Salade de haricots verts		Pizza au fromage
	Pâtes à la carbonara		Meunière de colin MSC citron	10	Filet mignon de porc sauce champignons		Pavé végétal du fromager		Bœuf bourguignon
	Gruyère râpé	1	Quinoa à la tomate	1	Purée / chou rouge		Gratin dauphinois		Curry de lentilles / carottes
	Clémentine		Cantal AOP	5	Délice de chèvre		Saint Môret Bio	1	Produit laitier
	Carbonara végétarienne aux champignons	23	Chou à la crème		Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	1	Ananas		Compote de fruits
	Baguettes "Label Rouge" (20)		Produit Agriculture bio	1	Produit IGP	3	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Produits AOP	5	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable
					Entrepreneurs Engagés	6			PRODUITS LOCAUX