
















































70 % DE PRODUITS BIO

MENUS DE FEVRIER 2026

JOURS	SEMAINE DU 02/02 AU 06/02	SEMAINE DU 09/02 AU 13/02	VACANCES D'HIVER
LUNDI	Endives / pommes  / Comté AOP Filet de colin sauce citronnée au safran Ecrasé de Patate Douce  Salpicon de fruits à la menthe	 Salade verte  dès de Féta Colombo de dorade Quinoa  beurre d'agrumes et paprika  Fruit de Saison 	
MARDI	Consommé aux petites pâtes Pot au feu  et ses légumes   Vache Qui Rit   Fruit de Saison 	Couscous  aux Boulettes  et ses légumes   Fromage  Pêches au sirop 	
MERCREDI	Salade verte  au surimi Boulettes de bœuf  en Albondigas Coquillettes  Emmental râpé Fromage Blanc aux Fruits 	Feuilleté au fromage maison Daube  Polenta  Fruit de Saison 	
JEUDI	Toasts de Houmous / salade  Spaghettis sauce « <i>bolognaise sin carne</i> »  Emmental râpé  Chanteneige   Fruit de Saison 	Salade Paysanne (salade, noix, fromage) Saucisses  (merguez et chipolatas) Purée de pommes de terre  Petit Suisse aux fruits 	
VENREDI	Velouté de légumes et pois cassés  Omelette  aux pommes de terre  / fondue de poireaux  et Cantadou Crêpe au sucre 	 Carottes râpées  Gratin fondant de butternut  à la mozzarella  Fruit de Saison 	

  Fruits,
légumes et produits
laitiers subventionnés
dans le cadre du
programme de l'Union
Européenne à
destination des écoles

De plus, les menus sont accompagnés **de pain BIO** et comportent : un produit laitier, un plat de viande, de poisson ou d'œuf, un plat de crudités (fruits et légumes), et un féculent. Ils sont établis par une diététicienne diplômée.

Sur la semaine, au moins deux plats de légumes cuits sont proposés en accompagnement.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)