



# MENU : MOIS DE FEVRIER 2026



## CANTINE

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
<b>Velouté de brocolis 7</b> <b>Quenelles nature sauce tomates 3-7</b> <b>Riz</b> <b>Brie 7</b> & <b>Orange</b>	<b>Carottes râpées 10-12</b> <b>Sauté de veau aux olives</b> 1-3-7 <b>Pâtes 1-3</b> <b>Tome de montagne 7</b> compote de <b>pomme</b>	<b>Taboulé</b> 1 <b>Filet de saumon sauce échalotes 4-7</b> <b>Gratin de courge 7</b> <b>Faisselle 7</b> <b>Salade pomme orange et banane</b>	<b>Salade d'endives à la noix</b> 8-10-12 <b>Pâtes bolognaise gruyère 1-7</b> <b>Kiwi</b> <b>Crêpes au sucre</b> 1-3-6-7
LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
<b>Salade de betterave et maïs 10-12</b> <b>Lasagne de poisson</b> 1-4-7 <b>Yaourt 7</b> <b>Ananas</b>	<b>Salade de brocolis 10-12</b> <b>Poêlées de Carottes</b> <b>Soufflé pommes de terre vapeur 3-7</b> <b>Buche du Pilat 7</b> et <b>Pomme</b>	<b>Velouté de carottes 7</b> <b>Pâtes à la carbonara 1-3-7</b> <b>Emmental râpés 7</b> <b>Kiwi</b>	<b>Salade verte 10-12</b> <b>Gratin de courges 7</b> <b>Haché de volaille</b> <b>Gâteau d'anniversaire 1-3-7</b>
GARDERIE LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
<b>Velouté de légumes 1-7</b> <b>Navarins d'Agneau au jus 1-3</b> <b>Epeautre et petits pois 1</b> <b>Saint Marcellin 7</b> <b>Ananas</b>	<b>Salade Haricots verts 10-12</b> <b>Viande effiloché de bœuf 7-10</b> <b>Carottes et pommes de terre</b> <b>Faisselle 7 clémentine</b>	<b>Salade de maïs et dés d'emmental 7-10-12</b> <b>Pizzas VG</b> 1 <b>Poêlées de courges oignons</b> <b>Yaourt 7 et coulis d'abricots</b>	<b>Salade verte 10-12</b> <b>Roti de porc 10</b> <b>Frite au four</b> <b>Brie 7</b> <b>Pomme cuite</b>

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Ceufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage a la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG



# MENU : MOIS DE FEVRIER 2026



## CANTINE

---

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Ceufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage a la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG