

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE	Céleri rémoulade au cumin	Velouté à la Thaï	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)	Salade verte aux croutons	Salade de boulgour BIO à la marocaine	
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf stroganoff <i>S/viande : Tortilla</i>	Blanquette de colin d'Alaska	Pilons de poulet tex mex <i>S/viande : Colin d'Alaska tex mex</i>	Croq blé fromage épinard 	Chou-fleur à la parisienne <i>S/viande S/porc : Crêpe au fromage</i>	
		Carottes BIO braisées	Riz créole	Pommes rissolées	Penne rigate		*** <i>S/viande S/porc : Chou-fleur béchamel</i>
		Yaourt nature sucré	Mimolette	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda	
	GOÛTERS	Madeleine	Banane	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Poire	Purée pomme spéculoos	
		Pain	Yaourt nature sucré	Pain	Pain	Compote pomme	
		Cantal	Galette St Michel	Chocolat	Confiture	Madeleine	
		Poire	Compote pomme fraise	Orange	Fromage blanc sucré	Banane	



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Duo d'hiver : carotte, radis blanc
Boulgour à la marocaine : boulgour, pois chiches, carotte, cumin, coriandre, citron
Salade fantaisie : céleri, pomme, raisin

Semaine n°10 : du 02 au 06 Mars 2026

Vacances scolaires		LUNDI	MARDI	MERCREDI	VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
	ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carottes râpées vinaigrette	Potage Saint Germain			Salade fantaisie (céleri BIO)
	PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Colombo de volaille <i>S/viande : Beignets de poisson</i>	Boulettes au bœuf sauce napolitaine <i>S/viande : Croq à l'italienne</i>	Pizza au fromage	PIQUE NIQUE	Colin d'Alaska sauce crème aneth	
		Haricots verts braisés	Riz créole	Salade verte	Radis Beurre		
		Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits	Sandwich club poulet	Emmental	
		Pomme	Purée pomme agrumes	Banane	Chips	Banane	
	GOÛTERS	Pain	Yaourt nature sucré	Pain	Emmental	Emmental	
		Chocolat	Petit beurre	Mimolette		Liégeois vanille	
		Poire	Pomme	Compote pomme fraise			



Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

Ansamble