

Semaine n°09 : du 23 au 27 Février 2026

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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>
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda
DESSERT	Madeleine	Banane	Mousse au chocolat <i>S/viande : Liégeois chocolat</i>	Poire	Purée pomme spéculoos
GOÛTERS	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	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes BIO au pesto	Carottes râpées vinaigrette	Potage Saint Germain	PIQUE NIQUE Radis Beurre Sandwich club poulet Chips Emmental Banane	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		Colin d'Alaska sauce crème aneth
	Haricots verts braisés	Riz créole	Salade verte		Semoule
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Brie	Fromage frais aux fruits		Emmental
DESSERT	Pomme	Purée pomme agrumes	Banane		Liégeois vanille
GOÛTERS	Pain	Yaourt nature sucré	Pain	Yaourt aromatisé	Pain
	Chocolat	Petit beurre	Mimolette	Fourrandise chocolat	Confiture
	Poire	Pomme	Compote pomme fraise	Clémentine	Fromage blanc sucré

BIO

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.