


CUISINE LOCALE

MENU

Février 2025

SCOLAIRE	SCOLAIRE
Semaine du 02 au 06 février	Semaine du 23 au 27 février
lundi 2 février 2026	lundi 23 février 2026
Salade de cœur de palmier, maïs et olives	 Salade de betteraves bio
 Sauté de poulet Label Rouge	 Lasagne bolognaise Bio
aux abricots	/
 Semoule bio	 Laitage Fermier
Fromage à la coupe	Fruit bio
 Compote bio	Pain, fromage, compote
Laitage / Fruit bio	
mardi 3 février 2026	mardi 24 février 2026
 Salade verte bio et pignon de pin	 Taboulé bio
 Fricassée de poisson	 Poulet Rôti Label Rouge
sauce à la Mariolaine	Haricots beurre
 Pâte semi-complètes bio	Fromage à la coupe
Fromage à la coupe	 Compote bio
 Fruit bio	Fruit bio / laitage
Compote / laitage	
mercredi 4 février 2026	mercredi 25 février 2026
Velouté de lentille corail au lait coco	 Céléri rémoulade bio à la Parmesane
Rôti de dinde au jus	Mini-quenelles à la tomate
 Carottes bio	 Gratin de choux-fleurs bio
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
 Fruit bio	Ananas
pain, confiture, laitage	laitage / Fruit
jeudi 5 février 2026	jeudi 26 février 2026
 Salade de torsade de blé et pois vinaigrette	 Salade verte et noix
parmesane	 Parmentier de saumon
Omelette	/
Mousse de potiron	 Laitage fermier
/	Fruit bio
 Crêpes bio et Chantilly	Fromage, pain, compote
Laitage / Fruit bio	
 Menu Nouvel An Chinois	vendredi 27 février 2026
Vendredi 06 février 2026	Salade de lentille bio à la moutarde à l'ancienne
Nems aux légumes	 Sauté de porc Fermier paprika fumé crémé
 Sauté de bœuf bio au caramel	 Macaronis bio
Nouilles Chinoise	Fromage à la coupe
 Yaourt Fermier	 Moelleux bio aux pralines rose
Fruit	laitage / fruit bio
Pain, fromage, compote	

Viande de bœuf: origine France

Traçabilité à disposition sur le bon de livraison

Des changements peuvent intervenir selon les cours, les approvisionnements et la maturité des fruits.



Produit Label Rouge

Produit Fermier