

MENUS

MOYENS

DU MOIS DE FEVRIER 2026

Validés par la Commission des menus

LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

**DU 2
AU 06 FEV**

Burger de veau
Carottes
Pomme de terre
vapeur
Yaourt nature
Fruit ou Compote

Poisson blanc
Epinards
Torti
Petit suisse nature
Fruit ou Compote

Aiguillettes de poulet
Salsifis
Pomme de terre
vapeur
Fromage blanc
Fruit ou Compote

Rôti de porc
Flageolets
Carottes
Yaourt de chèvre
Fruit ou Compote

Poisson blanc
Haricots beurre
Pomme de terre
vapeur
Fromage blanc
Fruit ou Compote

**DU 9
AU 13 FEV**

Escalope de dinde
Endives
Semoule
Yaourt nature
Fruit ou Compote

Sauté de canard
Patate douce
Pomme de terre
vapeur
Fromage blanc
Fruit ou Compote

Émincé de poulet
Chou-fleur
Quinoa
Yaourt de brebis
Fruit ou Compote

Bœuf braisé
Poêlée de légumes
Pomme de terre
vapeur
Petit suisse nature
Fruit ou Compote

Poisson blanc
Navet
Riz
Yaourt nature
Fruit ou Compote

**DU 16
AU 20 FEV**

Sauté d'agneau
Butternut
Coquillettes
Yaourt à la grecque
Fruit ou Compote

Filet de poulet
Panaïs
Pomme de terre
vapeur
Petit suisse nature
Fruit ou Compote

Émincé de poulet
Courgettes
Blé
Fromage blanc
Fruit ou Compote

Sauté de porc
Haricots beurre
Pomme de terre
vapeur
Yaourt de chèvre
Fruit ou Compote

Poisson blanc
Petits pois carottes
Yaourt nature
Fruit ou Compote

**DU 23
AU 27 FEV**

Sauté de veau
Poêlée de légumes
Fromage blanc
Fruit ou Compote

Burger de bœuf
Betteraves
Pomme de terre
vapeur
Petit suisse nature
Fruit ou Compote

Filet de poisson
Haricots verts
Coquillettes
Yaourt de brebis
Fruit ou Compote

Sauté de dinde
Chou-fleur
Pomme de terre
vapeur
Yaourt nature
Fruit ou Compote

Filet de panga
Butternut
Boulgour
Petit suisse nature
Fruit ou Compote

Des changements peuvent intervenir dans nos menus dus à des problèmes d'approvisionnement.
Veuillez nous en excuser, nous vous remercions pour votre compréhension.

* Bœuf né, élevé, abattu en France ; ** Produits de saison conformément au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.
¹ Suite au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées ».

Les documents concernant la composition des menus sont à votre disposition en Cuisine Centrale. Contact : 03 85 89 36 11