



MENUS du 26 JANVIER au 20 FEVRIER 2026



SEM.05	<div>LUNDI 26 JANVIER</div> <div>Salade de haricots verts</div> <div>Bœuf carotte</div> <div>Fusilli</div> <div>Yaourt fermier</div>	SEM.06	<div>LUNDI 02 FEVRIER</div> <div>Salade de patate douce</div> <div>Porc au caramel</div> <div>Riz cantonnais</div> <div>Fromage</div> <div>Crêpe au chocolat</div>	SEM.07	<div>LUNDI 09 FEVRIER</div> <div>Salade aux œufs durs</div> <div>Lentilles en bolognaise</div> <div>Gratin de macaronis</div> <div>Lait</div> <div>Fruit</div>	SEM.08	<div>LUNDI 16 FEVRIER</div> <div></div>
	<div>MARDI 27 JANVIER</div> <div>Citrouille en salade</div> <div>Poisson à la dieppoise</div> <div>Pommes de terre vapeur</div> <div>Fromage</div> <div>Crumble de fruits</div>		<div>MARDI 03 FEVRIER</div> <div>Pâtes en salade</div> <div>Omelette au fromage</div> <div>Poêlée de légumes à la tomate</div> <div>Lait</div> <div>Fruit</div>		<div>MARDI 10 FEVRIER</div> <div>Ravioles</div> <div>Boulettes de bœuf au curry</div> <div>Petits pois à l'indienne</div> <div>Yaourt fermier</div>		<div>MARDI 17 FEVRIER</div> <div></div>
	<div>MERCREDI 28 JANVIER</div> <div>Bouillon de légumes</div> <div>Sauté de poulet à la crème</div> <div>Semoule</div> <div>Fromage</div> <div>Flan à la vanille</div>		<div>MERCREDI 04 FEVRIER</div> <div>Cake au poisson</div> <div>Pêche du jour sauce citronnée</div> <div>Mogettes aux herbes</div> <div>Lait</div> <div>Purée de fruits</div>		<div>MERCREDI 11 FEVRIER</div> <div>Betterave mozzarella</div> <div>Boulettes végétariennes</div> <div>Petit épeautre aux carottes</div> <div>Fromage</div> <div>Fruit</div>		<div>MERCREDI 18 FEVRIER</div> <div></div>
	<div>JEUDI 29 JANVIER</div> <div>Coleslaw</div> <div>Parmentier végétarien</div> <div>Salade verte</div> <div>Lait</div> <div>Fruit</div>		<div>JEUDI 05 FEVRIER</div> <div>Croustillant de fromage</div> <div>Poisson à l'armoricaine</div> <div>Fondue de légumes</div> <div>Fromage</div> <div>Moelleux à l'orange</div>		<div>JEUDI 12 FEVRIER</div> <div>Cake au fromage</div> <div>Rôti de porc au lait</div> <div>Ecrasé de légumes</div> <div>Tiramisu aux pommes</div>		<div>JEUDI 19 FEVRIER</div> <div></div>
	<div>VENDREDI 30 JANVIER</div> <div>Velouté</div> <div>Couscous</div> <div>Boulgour</div> <div>Crêmet nantais</div>		<div>VENDREDI 06 FEVRIER</div> <div>Carotte râpée</div> <div>Sauté de poulet forestier</div> <div>Céréales gourmandes</div> <div>Yaourt fermier</div>		<div>VENDREDI 13 FEVRIER</div> <div>Soupe montagnarde</div> <div>Nuggets de poisson</div> <div>Frites</div> <div>Fromage</div> <div>Fruit</div>		<div>VENDREDI 20 FEVRIER</div> <div></div>

Les menus sont conformes aux recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS

L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés



Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**approvisionnement local** et des **circuits courts**.

Les plats suivis de ce logo contiennent des produits entrant dans le calcul de la loi **EGALIM** fixant comme objectif une part d'approvisionnement au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques

Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

Menus végétariens les 27 Janvier, 03, 09 et 11 Février