

MENUS FÉVRIER VACANCES 2026

du lundi 9 au vendredi 20 février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 9 au vendredi 13 février 2026	<p>COQUILLETES BIO & VINAIGRETTE AU KETCHUP</p> <p>CORDON BLEU DE DINDE FR</p> <p>Alter : GALETTE AU FROMAGE</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR CE2 BÉCHAMEL</p> <p>GOUDA BIO</p> <p>POMME BIO</p>	<p>TOUT SCHUSS !</p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE</p> <p>JAMBON FUMÉ LR</p> <p>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE AU MONT D'OR</p> <p>FROMAGE BLANC SUCRÉ</p> <p>BANANE BIO & SAUCE CHOCOLAT</p>	<p>SALADE DE POIS CHICHE & VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</p> <p>HACHÉ AU VEAU FR SAUCE DUGLÉRÉ</p> <p>Alter : FILET DE COLIN MSC SAUCE DUGLÉRÉ</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p>PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>PAIN VÉGÉ DU CHEF SAUCE AU FROMAGE</p> <p>COQUILLETES BIO & KETCHUP DU CHEF</p> <p>EMMENTAL BIO RÂPÉ</p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS</p> <p>Alter : TARTINADE D'OEUFS</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY</p> <p>CAROTTES BIO PERSILLÉES</p> <p>CAMEMBERT BIO</p> <p>GATEAU DU CHEF AU SPÉCULOOS (FARINE BIO)</p>
du lundi 16 au vendredi 20 février 2026	<p>MENU CARBONE MODÉRÉ</p> <p>BROCOLIS BIO & VINAIGRETTE</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET FR FAÇON GASTON GÉRARD</p> <p>Alter : EMINCÉ VÉGÉTAL FAÇON GASTON GÉRARD</p> <p>SEMOULE BIO</p> <p>CANTAL AOP</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>SALADE ARLEQUIN & VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p>FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE & CITRON</p> <p>GRATIN DE POTIRON BÉCHAMEL</p> <p>YAOURT ARÔME RÉGIONAL</p> <p>BUGNES</p>	<p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>ALLUMETTES DE PORC FAÇON CARBONARA</p> <p>Alter : MOULES FAÇON CARBONARA</p> <p>TORTIS BIO</p> <p>ST NECTAIRE AOP</p> <p>POIRE</p>	<p>BETTERAVES BIO & VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL SAUCE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>Alter : PAIN VÉGÉTARIEN AUX LENTILLES CORAIL SAUCE AUX CHAMPIGNONS</p> <p>CAROTTES BIO</p> <p>POINTE DE BRIE RÉGIONALE</p> <p>GATEAU DU CHEF AU YAOURT (FARINE BIO)</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE BALSAMIQUE</p> <p>TORTILLAS DE POMMES DE TERRE</p> <p>EDAM BIO</p> <p>COMPOTE FRAÎCHE POMME BIO VANILLE</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit BIO	Produit régional	Pêche durable