



MENUS DU 16 AU 27 FÉVRIER 2026

Lundi 16 février

Salade de radis à la
crème fraîche et
ciboulette
Calamar à la
Provençale - Riz
Crème dessert à la
vanille

Goûter
Sirop
Fruit frais
Brownies

Mardi 17 février

Salade de betteraves
cuites
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Fromage
Fruit frais

Goûter
Verre de lait
Sablé
Fruit frais

Mercredi 18 février

Salade de carottes
râpées
Curry de pois chiches
au lait de coco
Semoule
Yaourt aux fruits Bio

Goûter
Jus de fruits
Clafoutis aux pommes

Jeudi 19 février

Salade de pommes de
terre
Poisson blanc vapeur
Gratin de chou-fleur
Fromage
Fruit frais

Goûter
Sirop
Gâteau fait par les enfants

Vendredi 20 février

Salade verte
Cannelloni de bœuf
sauce tomate
Fromage blanc

Goûter
Verre de lait
Gâteau fait par les enfants
Fruit frais

Lundi 23 février

Salade de pâtes
Cordon bleu à la dinde
Haricots verts en
persillade
Fromage
Fruit frais

Goûter
Jus de fruits
Yaourt
Montécao

Mardi 24 février

Salade de chou rouge
Poisson blanc vapeur
Ebly à la sauce tomate
Fromage râpé
Mousse au chocolat

Goûter
Verre de lait
Gâteau à la semoule
Fruit frais

Mercredi 25 février

Tarte aux poireaux
Tajine de légumes
Semoule
Fromage
Fruit frais

Goûter
Sirop
Pain et chocolat
Petit filou aux fruits

Jeudi 26 février

Cèleri rémoulade
Sauté de veau aux
olives vertes
Polenta crémeuse
Yaourt à la vanille Bio

Goûter
Jus de fruits
Crêpes Nathalie

Vendredi 27 février

Salade verte
Rôti de bœuf
Petit pois carottes
Fromage
Pomme au four

Goûter
Yaourt à boire
Gâteau fait par les
enfants