

La Chandeleur

Les menus du 02 au 08 février 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix  Fricassée de <u>bœuf</u> cocotte Duo de <u>chou-fleur</u> et  chou romanesco  Fromage au choix Crêpe fourrée aux pommes	Entrée au choix   Semoule et légumes couscous aux pois chiches et à la coriandre  (<u>carottes fraîches</u>-courgettes-<u>navets</u> <u>fraîs</u>-poivrons-oignons-tomates) Fromage au choix Dessert au choix	Entrée au choix   Rôti de porc sauce grand-mère <i>S/porc : Croq'veggie à la tomate</i> Purée de <u>potiron</u>  Fromage au choix Dessert au choix	Entrée au choix    Hoki sauce waterzoï (julienne- oignons-poireaux-ail-crème) <u>Pommes vapeur</u> Fromage au choix Tarte au sucre	Entrée au choix   Emincé de dinde au curry <u>Papillons</u> Fromage au choix Dessert au choix

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Œufs durs sauce mornay Duo de <u>chou-fleur</u> et chou romanesco	Idem menu standard	Croq'veggie à la tomate Purée de <u>potiron</u>	 Galette haricots blancs, échalote, persil sauce waterzoï <u>Pommes vapeur</u>	Crudités Duo <u>lentilles beluga</u> et <u>lentilles corail</u> <u>Papillons</u>

 Poissons issus de la pêche durable

 Recette Maison

Les ingrédients **en vert** sont issus de l'Agriculture Biologique.

 Fruits et légumes de saison

 Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

 Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.

Les menus du 09 au 15 février 2026
SEMAINE "FABULEUSES LEGUMINEUSES"



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fabuleuses Légumineuses C'est simplement BON ! Entrée au choix Poisson meunière Haricots verts à l'ail Fromage au choix Dessert au choix	Entrée au choix Cuisse de poulet au thym Tombée de pois cassés Fromage au choix Dessert au choix	Entrée au choix Bœuf stroganoff Patate douce fraîche Fromage au choix Dessert au choix	Entrée au choix Cari de lentilles vertes aux carottes fraîches, curcuma et lait de coco Riz pilaf Fromage au choix Dessert au choix	JOURNEE PEDAGOGIQUE

Nous vous proposons également, pour les personnes concernées, nos menus végétariens

Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien	Menu Végétarien
Pané de blé Haricots verts à l'ail	Galette italienne sauce au thym Tombée de pois cassés	Croustillant avoine-légumes-fromage sauce tomate Patate douce fraîche	Idem menu standard	

Poissons issus de la pêche durable

Recette Maison

Les ingrédients en vert sont issus de l'Agriculture Biologique.

Fruits et légumes de saison

Charcuteries issues de filières engagées dans le bien-être animal

Produits issus du Commerce Equitable européen ou international

Les produits soulignés sont d'origine Alsace-Lorraine selon les disponibilités.

Les produits proposés peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité ou d'approvisionnement.

Toutes les viandes de volaille, porc, veau et bœuf mises en œuvre dans notre cuisine sont d'origine française.