



# MENUS - Février 2026

## 5 ième composants

### Semaine 06

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Salade de concombres au fromage blanc	1	Jambon ou crudités		Salade de betteraves aux pommes		Crème de poireaux ou crudités	1	Chou blanc mimosa
	Saucisse Bratwurst au jus brun			Paupiette de saumon sauce oseille		Menu du Chef	Ravioles aux lentilles et tomates de la ferme	1	Goulash Hongrois
	Purée de pomme de terre		Ebly au trio de légumes		Produit laitier		Salade verte		Pâtes au beurre
	Tomme grise		Rouy		Yogourt Léa	1	Six de Savoie	5	Livarot AOP
	Crêpe épaisse sucrée		Salade de fruits				Orange	1	Crème dessert chocolat Bio

### Menu végétarien

Menu végétarien	Saucisse végétale	2	Quenelle de semoule	3	Menu du Chef	4	Idem menu standard	5	Galette Bio orge chèvre miel	6
-----------------	-------------------	---	---------------------	---	--------------	---	--------------------	---	------------------------------	---

### Semaine 07

#### SEMAINE DES LEGUMINEUSES

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Salade de pois chiche à la Libanaise		Pâté de campagne / cornichon ou crudités		Crêpe à l'emmental		Salade russe au paprika	1	Soupe de pois cassés ou crudités
	Pavé de poisson à la Bordelaise	10	Aiguillette de poulet à la toscane		Cassoulet de porc		Chili con carne végétal aux poivrons		Curry d'agneau sauce curry
	Pommes vapeurs / haricots verts		Poêlée de lentilles aux légumes	1	Carottes bâtonnets		Haricots rouges / riz		Tajine de légumes / Semoule
	Vache qui rit Bio	1	Chaussé aux moines		Produit laitier	1	Fromage à la coupe		Camembert
	Yaourt brassé à la mangue et vanille		Mandarine		Île gourmande		Compote de fruits		Tarte pomme streussel

### Menu végétarien

Menu végétarien	Pané de blé épinards et fromage	9	Aiguillette de blé	10	Poêlée de haricots blancs tomatée, bouchée blé et pois	11	Idem menu standard	12	Kefla coriandre menthe	13
-----------------	---------------------------------	---	--------------------	----	--	----	--------------------	----	------------------------	----

### Semaine 08

#### Vive les vacances D'hiver

	Lundi		MARDI GRAS		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Betteraves persillées	1	Salade de taboulé à la menthe		Crème Dubarry ou crudités		Salade de gruyère		Rosette de Lyon / cornichon ou crudités
	Boulettes de bœuf de la ferme sauce brune	1	Tourte		Gratin de pâtes aux champignons		Poêlée de poisson sauce citronnée	10	Wings de poulet sauce BBQ
	Purée de potiron		Salade céleri / carottes		Salade verte		Riz aux épinard	1	Pommes wedges / brocolis
	Tomme blanche	5	Saint Paulin Bio		Fromage portion	1	Yaourt nature sucré		Fromage à la coupe
	Fruit au sirop		Beignet de carnaval		Pomme		Banane		Glace ou autre dessert

### Menu végétarien

Menu végétarien	Boulettes végétales de la ferme	16	Galette petits légumes et emmental	17	Idem menu standard	18	Tomate farcie végétale	19	Saucisse végétale	20
-----------------	---------------------------------	----	------------------------------------	----	--------------------	----	------------------------	----	-------------------	----

### Semaine 09

#### Vive les vacances D'hiver

	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
	Coleslaw		Salade hivernale		Soupe de tomates aux vermicelles ou crudités		Salade de haricots verts		Pizza au fromage
	Pâtes à la carbonara		Meunière de colin MSC citron	10	Filet mignon de porc sauce champignons		Pavé végétal du fromager		Bœuf bourguignon
	Gruyère râpé	1	Quinoa à la tomate	1	Purée / chou rouge		Gratin dauphinois		Curry de lentilles / carottes
	Clémentine		Cantal AOP	5	Délice de chèvre		Saint Môret Bio	1	Produit laitier
	Carbonara végétarienne aux champignons	23	Chou à la crème		Fromage blanc sur coulis de fruits rouges	1	Ananas		Compote de fruits
	Baguettes "Label Rouge" (20)	1	Produit Agriculture bio	3	Produits AOP	5	Fruit et légumes d'Alsace	7	Produits locaux
	Produit Label Rouge	2	Haute Valeur Environnementale	4	Entrepreneurs Engagés	6	Produit qualité Moselle	8	Pêche durable