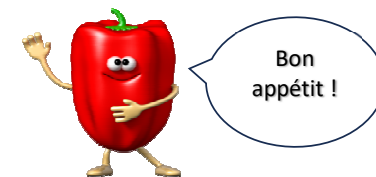


MENUS ECOLES FÉVRIER 2026



	LUNDI 2 FÉVRIER	MARDI 3 FÉVRIER	JEUDI 5 FÉVRIER	VENDREDI 6 FÉVRIER
	Salade verte	Carottes rapées	Salade au gouda	Soupe de perles du japon
	Tartiflette	Rôti de veau	Dos de cabillaud	Omelette nature
	Fruit	Haricots beurre persillés	Riz aux trois poivrons	Ratatouille
		Crêpes	Liégeois	Petit suisse aromatisé
GOÛTERS	Compote - Madeleine - Fruit	Pain beurre confiture - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Pain au lait - barre de chocolat - Fruit



	LUNDI 23 FÉVRIER	MARDI 24 FÉVRIER	JEUDI 26 FÉVRIER	VENDREDI 27 FÉVRIER
	Avocat pamplemousse	Salade	Nems	Oeuf mayonnaise
	Hachis végétarien	Gratin dauphinois	Porc au caramel	Boulettes de bœuf à la sauce tomate
	Salade verte	Jambon blanc	Nouilles sautées	Pâtes
	Edam - Fruit de saison	Beignet de carnaval	Glace	Yaourt
GOÛTERS	Pain au lait - Barre de chocolat - Fruit	Yaourt - Biscuits - Fruit	Quatre quarts - Fruit	Croissant - Lait - Fruit



Les anniversaires seront fêtés un jour dans le mois à l'accueil périscolaire

Aliments Bio

LES PRODUITS SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS ET LOCAUX

Certains fromages sont AOP (Appellation d'Origine Protégée)

Les menus sont élaborés par le chef cuisinier du restaurant d'enfants en collaboration avec une diététicienne de la société Agap pro.

Ils sont validés en comité d'élaboration et de suivi du projet pédagogique composée d'élus, des parents d'élèves, d'enfants et des membres du CMEJ.

Des modifications de menus peuvent être apportées en fonction des arrivages des denrées alimentaires