

Menu

ELEMENTAIRE
Du 02 au 06 février 2026

Lundi

Betterave bio 
Haricots verts échalote

Boulette de bœuf 
sauce tomate
Boulette de lentilles sauce
tomate

Blé au beurre

Comté* 
Cheddar

Fruit de saison

Pain bio 

Mardi

Potage aux légumes d'hiver

Filet de colin
sauce citron vert

Torsade bio 

Gouda
Mimolette

Fruit de saison

Pain bio 

Mercredi

Céleri au yaourt citronné 
Blanquette de veau bio 

Carotte au beurre

Saint-Nectaire* 

Semoule au lait du chef

Pain bio 

Brioche
Fruit frais

Jeudi

MENU VEGETARIEN


Salade de lentille
Taboulé à la semoule bio 

Tartiflette fromagère
(pomme de terre, fromage et
crème)

Salade verte

Tomme blanche
Fromage fondu kiri

Purée de pomme betterave
du chef

Pain bio 

Vendredi

Carotte râpée
Chou rouge bio râpé 
vinaigrette moutarde 
Sauté de poulet bio 
Filet de Hoki
au beurre et citron

Purée de choux fleurs

Yaourt nature bio et local*

Crêpe sauce chocolat

Pain bio 

Menu

ELEMENTAIRE
Du 09 au 13 février 2026

Lundi

MENU VEGETARIEN

Velouté aux légumes

Dahl de lentilles

Riz bio pilaf

Edam

Fruit frais

Pain bio

Pain au lait et chocolat
Compote pomme banane

Mardi

Chou blanc bio râpé

Sauté de porc BIO
sauce fermière
Sauté de dinde, sauce
fermière

Carottes et pomme de terre
au bouillon de légumes

Cantal

Crème dessert chocolat

Pain bio

Pain et confiture
Fruit frais

Mercredi

Potage de légumes

Sauté de poulet bio
curry et lait de coco

Boullgour au beurre

Tomme bio

Fruit frais

Pain bio

Yaourt bio aux fruits
Madeleine

Jeudi

Carotte bio râpée

Sauté de veau
façon osso buco

Brocolis bio
à la béchamel

Emmental bio

Cake citron du chef
et sa crème anglaise

Pain bio

Brioche
Fruit frais

Vendredi

Velouté Dubarry(chou-fleur)

Filet de colin à l'aneth

Coquille bio

Fromage frais Petit-suisse
sucré BIO

Fruit de saison

Pain bio

Pain et fromage
Jus de fruit

Menu

ELEMENTAIRE
Du 16 au 20 février 2026

Lundi



Taboulé à la semoule bio 

Poulet rôti
et jus 

Chou-fleur bio gratiné 

Cheddar

Fruit de saison

Pain bio 

Fromage frais Petit Suisse aux
fruits
Biscuit Prince chocolat

Mardi

Potage Crécy
(à la carotte)

Escalope de dinde
viennoise (panée) et citron 

Riz bio créole 

Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Pain bio 

Pain et fromage
Compote de pomme

Mercredi

MENU VEGETARIEN



Haricot vert mimosa

Parmentier de lentilles

Salade verte

Pont l'Evêque 

Crème dessert vanille

Pain bio 

Quatre-quarts
Fruit frais

Jeudi

Céleri au yaourt citronné

Sauté de bœuf
sauce brune 

Spaghetti bio 

Mimolette

Compote de pomme
à la vanille

Pain bio 

Fruit frais
Moelleux aux pépites de
chocolat

Vendredi

Cake aux légumes du chef et
sauce ciboulette

Filet de colin
sauce façon beurre blanc

Carotte bio 

Yaourt aux fruits

Fruit frais

Pain bio 

Pain et fromage
Compote banane

Menu

ELEMENTAIRE
Du 23 au 27 février 2026

Lundi

L'Auvergne

Potage de la montagne
(poireau, pomme de terre, navet,
carotte)

Chipolatas de porc
et son jus
Façon saucisse végétale

Lentilles vertes aux herbes

Cantal*

Fruit frais

Pain bio

Mardi

Carotte bio râpée
Salade de chou rouge râpé
en vinaigrette à la moutarde

Filet de colin
à l'huile d'olive citronnée

Ratatouille

Emmental bio
Fromage frais Chanteneige

Flan pâtissier

Pain bio

Mercredi

Chou blanc bio râpé

Boulette d'agneau
au curry

Boulgour bio
au beurre

Saint-Nectaire

Compote de pomme

Pain bio

Fruit frais
Yaourt bio aux fruits

Jeudi

MENU VEGETARIEN

Velouté de lentille corail et
croutons

Quiche aux légumes du chef

Salade verte

Tomme blanche
Edam

Fruit de saison

Pain bio

Vendredi

Betterave bio
au vinaigre de framboise
Fleurette de chou fleur bio
vinaigrette

Sauté de bœuf carottes
Filet de colin sauce carotte

Frites au four

Fromage blanc sucré
Fromage blanc et crème de
marron.

Fruit de saison

Pain bio