

FEVRIER

2026

CANTINE

menus
classique &
végétarien

LUNDI 02 *

Taboulé
Escalope végété
Poêlée de légumes
Poire

MARDI 03

Bouchée à la Reine
Bouchée quenelle nature
Poisson pané
Œuf dur béchamel
Carottes persillées
Yaourt

JEUDI 05

Betteraves rouges
Courgettes farcies
Tomates farcies végété
Riz
Petit suisse

VENDREDI 06

Mortadelle
Avocat
Brandade de morue
Steak végété
Purée *
Ananas frais

LUNDI 09

Friton de porc
Macédoine
Sauté d'agneau
Émincé végété en sauce
Gansettes
Orange



MARDI 10

Salade de lentilles
Saucisse rôtie
Saucisse végété
Poêlée Lyonnaise
Tarte aux pommes

JEUDI 12 *

Bouillon de légumes,
vermicelles
Pizza BIO 3 fromages
Épinards béchamel
Babybel, barre de chocolat

VENDREDI 13

Céleri rémoulade
Dos de colin
Pané emmental
Frites
Petit suisse fruits

LUNDI 16

Galantine de volaille
Salade de haricots verts
Sauté de poulet curry coco
Émincé végété curry coco
Riz basmati
Clémentine

MARDI 17

Crêpe au fromage
Côte de porc
Steak fromager
Carottes persillées
Yaourt aux fruits

JEUDI 19

Carottes râpées
Lamelles d'encornet sauce Armoricaïne
Bâtonnets de l'océan
Purée de pomme de terre
Pomme

VENDREDI 20 *

Asperges blanches
Raviolis végétarien
Beignet framboise



(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements).

Toutes nos viandes comportant le sigle UE sont d'origine Union Européenne, toutes les autres sont d'origines Française

*Menus végétariens