






















## Semaine 7 :Lundi 9 au Vendredi 13 février 2026 'Vacances d'hiver'

|                                 | <u>Lundi 9 février</u>   | <u>Mardi 10 février</u>   | <u>Menu chinois</u>  | <u>Jeudi 12 février</u>  | <u>Vendredi 13 février</u>   |
|---------------------------------|--|---|--|--|--|
| <u>Hors d'œuvre</u>             |  <i>Antilles bio</i> en salade (échalotes, persil brunoise)   | <i>Salade Dubarry (chou fleur bio)</i><br>   | <i>Duo de samoussa &amp; nems</i><br> | Duo de <i>carottes*&amp; panais</i> râpés<br> vinaigrette  | <i>Salade verte &amp; vinaigrette</i><br>         |
| <u>Hors d'œuvre sans viande</u> |  |   |  |  |  |
| <u>Plat Principal</u>           | <i>Escalope de volaille sauce forestière</i><br>  |  <i>Lasagnes au bœuf</i>   |  <i>Sauté de porc au caramel</i>      |  <i>Gnocchis*(semoule bio)</i>  | <i>Filet de colin sauce aux agrumes</i><br>       |
| <u>Plat sans viande</u>         | <i>Omelette fraîche sauce forestière</i>   | <i>Lasagnes aux légumes</i>   | <i>Egréné de pois chiche sauce aigre douce</i>   |  | <i>Galette au boulgour</i>   |
| <u>Accompagnement</u>           | <i>Flan de potiron gratiné au comté</i>  |   | <i>Riz cantonnais</i>  | <i>sauce fromagère</i><br>  | <i>Gratin de poireaux aux pommes de terre</i><br> |
| <u>Produits Laitiers</u>        | <i>Brie</i>  |  <i>Cantal jeune AOP</i>   |  <i>Yaourt bio nature</i>             | <i>Emmental</i>  | <i>Buchette aux laits mélangés</i>   |
| <u>Dessert</u>                  |  <i>Orange bio</i><br> |  <i>Pomme bio</i><br> | <i>Salade de fruits frais</i><br>     | <i>Ile flottante</i>   | <i>Ananas au sirop</i><br>                        |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

|              |  |   |   |  |   |
|--------------|--|---|---|--|---|
| <u>LOGOS</u> |  Produits français<br> Poisson frais |  Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...<br> Au moins 1 aliment BIO dans la recette |  Produits frais<br> Pêche durable |  Menu alternatif<br> Produit local |  Label rouge |
|--------------|--|---|---|--|---|