

Menus

Période du 2 au 27 février 2026



Lundi 2 février Carottes râpées ■ BIO Cœur de merlu sauce aux poireaux ■ MSC Riz Vache qui rit BIO	Mardi 3 février Salade verte BIO Steak de veau grillé Chou-fleur braisé ■ BIO Kiri Galette végétale	Jeudi 5 février Salade d'endives ■ Boulettes d'agneau à la sauce tomate ■ BIO Purée de brocolis Clémentine Boulettes végétales	Vendredi 6 février ANIMATION FAST-FOOD Stick mozzarella Galette de pomme de terre ■ BIO Yaourt a boire Donut chocolat
VACANCES VACANCES			
Lundi 23 février Salade d'Ebly et œuf durs ■ Cordon-bleu végétal Purée de butternut BIO F Compote	Mardi 24 février Salade de betteraves et maïs ■ Cassiolette de colin sauce aux poivrons ■ Riz pilaf BIO Chanteneige	Jeudi 26 février Céleri remoulade ■ BIO Sauté de volaille sauce champignon local Chou-fleur braisé Bugnes Boulettes végétales	Vendredi 27 février Potage de légumes ■ Gratin de coquillettes aux dés de jambon ■ Yaourt de la ferme de l'Ozon Fermier & local Gratin de coquillettes aux crevettes

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

HQE : Haute Qualité Environnementale

PFL : Produit Fermier & Local

F : Légumes BIO issus de la régie agricole municipale

↓ Voir page suivante :
self de l'hôpital pour les élèves
de W-ROUSSEAU

Service scolaire : 04 77 40 50 33



GLUTEN



SESAME



FRUITS A COQUE



CRUSTACES



OEUF



POISSON



MOUTARDE



LAIT



CELERI



ARACHIDE



SOJA



MOLLUSQUES



LUPIN



SULFITES

Menus

Période du 2 au 27 février 2026



Lundi 2 février Taboulé menthe cumin MAISON Escalope de volaille sauce fromage / Colin à l'orientale Poêlée de légumes / pommes de terre cubes persillées Yaourt fermier	Mardi 3 février Jambon braisé / Dos de colin sauce citron Coquillettes / Purée de courgettes Rondelet aux fines herbes Pommes au four caramel beurre salé MAISON	Jeudi 5 février Macédoine au curry Veau marengo / Merlu aux aromates Pommes allumettes / Beignet de choux-fleurs Cantal AOP Eclair chocolat	Vendredi 6 février Carottes râpées au citron Lasagnes MAISON / Saumon sauce à l'orange Fusillis au beurre/ légumes du jour Fromage blanc
VACANCES			
VACANCES			
Lundi 23 février Saucisse à griller local / Saumon à l'oseille Aligot Fromage blanc au miel Salade de fruits exotiques	Mardi 24 février Salade de segments de pamplemousse Boulette agneau et Merguez / Colin à l'orientale Légumes couscous / Semoule Petit-suisse aromatisé BIO	Jeudi 26 février Blanquette de poulet local à la moutarde à l'ancienne / Merlu à la bordelaise Pommes allumettes / Courgettes persillées Gouda BIO Orange	Vendredi 27 février Mousse à l'escabèche Bœuf Stroganoff / Dos de colin à l'armoricaine Penne rigate / légumes du jour Camembert Purée de pomme BIO

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

VBF : Viande Bovine Française