



Menus du mois

HIVER




MENU SCOLAIRE DU 2 AU 27 FÉVRIER 2026


MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 2


CHANDELEUR

Salade composée bio 
Crêpe artisanale au fromage 1,3,7
Haricots verts persillés bio 7
Crêpe artisanale au chocolat 1,3,7
Chocolat chaud 7


Mardi 3

Rosette et cornichons 12
Filet de poisson au curry 7,4
Blé 1,7
Tomme de chèvre 7 
Ananas frais

Jeudi 5

Salade de pois chiches bio 12
Escalope de porc label rouge
Gratin de choux fleur 1,7
Banane bio 
au chocolat 8

Vendredi 6

Salade de choux rouges aux pommes
Pâtes Bolognaise 9,1,3,7
Flan au caramel maison 3,7
Fruit de saison bio 

Lundi

BONNES VACANCES

Mardi

BONNES VACANCES



Jeudi

BONNES VACANCES

Vendredi

BONNES VACANCES

Lundi 23

Bouillon de vermicelles bio 1,9
Escalope de volaille BBC
Purée de potirons 7
Morbier AOP 7 
Fruit de saison bio 



Mardi 24

Jus de pommes chaud épicé
Blanquette de veau 9,1,7
Riz créole bio 7
Yaourt local 7
Compote de fruits bio

Jeudi 26

Salade composée
Tartine tomate et fromage 7,1
Brocolis bio 7
Fruit de saison bio

Vendredi 27

Salade verte bio 
Steak haché
Frites
Fromage blanc local 7 
Cookie maison 7,1,3

DEFI –ANTIGASPILLAGE

Le gâchimètre est en route du 2 au 6 février. Si le gâchimètre reste dans le vert un menu surprise à gagner en mars !!! A VOUS DE JOUER

Mardi

Jeudi

Vendredi

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

 Crudités et cuidités

 Protéines

 Féculents

 Laitages

1 : gluten

2 : crustacé

3 : oeufs

4 : poissons

5 : arachide

6 : soja

7 : lait

8 : fruit à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupin

14 : mollusque



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.



MOULINERIE D'ARTISANAT
MOULINERIE D'ARTISANAT



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)