

Restauration municipale Menus de Fevrier 2026

LUNDI	semaine 6	semaine 7	semaine 8	semaine 9
	02-févr	09-févr	16-févr	23-févr
	Chandeleur Carottes râpées et mimolette (7-10) Poisson meunière (1-4-7) Brocolis BIO Crêpe au sucre (1-3-7) GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)	Salade au surimi (1-2-4-10) Blanquette de poisson et ses légumes (2-4-7-14) Riz pilaf Yaourt BIO 'La Ferme de la Futaie' (7) GOUTER APS: Fruit - cake (1-3-7)	Menus accueil de loisirs Macédoine de légumes (3-10) Boulette de boeuf BIO (1) Lentilles Tomme grise (7) Kiwi GOUTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)	Menus accueil de loisirs Salade arlequin (7-10) Poulet rôti BIO Pommes de terre grenailles et Haricots verts Crème dessert caramel 'La Ferme de la Futaie' BIO (7) GOUTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)
MARDI	03-févr	10-févr	17-févr	24-févr
	Friend (1-7) Blanquette de veau (7) et ses légumes BIO Chaussée aux moines (7) Poire GOUTER APS : Pain (1) - beurre (7) - cacao (6-7)	En Piste Salade Auvergnate (7-10) (salade verte, cubes de poire, bleu) Saucisse de dinde façon Toulouse Aligot (7) Compote de poires BIO GOUTER APS : Pain (1) – confiture	Sans viande et sans poisson Salade et maïs BIO (10) Pizza (1) aux fromages (7) Compote de pommes GOUTER ALSH : Pain (1) – fromage (7)	Salade arc en ciel (1-10) Torsades BIO de la 'Ferme du Puy' (1) à la carbonara (7) Compote de fraise GOUTER ALSH : Pain (1) – pâte à tartiner BIO (1-8)
MERCREDI	04-févr	11-févr	18-févr	25-févr
	Menu Grecque Salade feta concombre (7-10) Moussaka de bœuf BIO (7) Riz au lait BIO 'La Ferme de la Futaie' (7) GOUTER ALSH : Torsade chocolat (1-3-6-7)	Betteraves BIO vinaigrette (10) Tartiflette (7) Salade verte (10) Clémentine GOUTER ALSH : Briochette (1-3-7) - lait (7)	Nouvel An Chinois Nem's de légumes (1-9) Sauté de poulet BIO miel et soja (6) Nouilles chinoise (1) Ananas GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)	Mousse de foie (1-3-7) Filet de poisson frais (4-7) Poêlée de légumes Brie BIO (7) Clémentine GOUTER ALSH : Pain au lait (1-3-7) - baton chocolat
JEUDI	05-févr	12-févr	19-févr	26-févr
	Menu des montagnes Suisses Raclette Pommes de terre rondes BIO et fromage fondu (7) Jambon blanc / saucisson à l'ail (3-7) Salade verte (10) Compote pommes cassis GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)	Sans viande et sans poisson Soupe aux vermicelles (1) Omelette BIO (3) au fromage et à la ciboulette (7) Banane GOUTER APS : Fruit - biscuit (1-3-7)	Concombre à la crème (7-10) Poisson meunière (1-4-7) Epinards (7) Crème dessert vanille 'La Ferme de la Futaie' BIO (7) GOUTER ALSH : Fruit - biscuit (1-3-7)	Sans viande et sans poisson Carottes râpées BIO (10) Parmentier de butternut (7-10) lentilles et champignons Yaourt 'La laiterie de Flavie' (7) GOUTER ALSH : Fruit – biscuit (1-3-7)
VENDREDI	06-févr	13-févr	20-févr	27-févr
	Sans viande et sans poisson Velouté crécy BIO (7) Penne 'Grain d'épi' (1) au pesto (7) Aiguillette blé épinards feta (1-3-7-9) Mandarine GOUTER APS : Pain (1) – baton chocolat	Salade de choux à la Vendéenne (7-10) Bœuf bourguignon aux carottes Camembert BIO (7) Madeleine chocolat pistache (1-3-6-7-8) GOUTER APS : Pain (1) – pâte à tartiner BIO (1-8)	Rillettes de sardines (4-7) Saucisse aux herbes Purée de carottes BIO Fromage blanc 'La laiterie de Flavie' (7) Biscuit (1-3-7) GOUTER ALSH : Pain (1) - confiture	Pique-nique Quiche (1-3-7) Sandwich complet (1-7) jambon dinde, fromage Chips Banane GOUTER ALSH : Pain (1) – fromage (7)

Toutes nos viandes sont d'origine Française cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE.

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Sous réserve des approvisionnements

