

MENUS de FEVRIER – MARS 2026 (1)

Lundi 23 février	Mardi 24 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Betteraves rouges Galette végétale Purée de patates douces Pomme	Mâche / dés de chèvre Sauté de poulet sauce tomate Pommes vapeur Gâteau au chocolat	Potage de courge Rôti de porc Purée de pois cassés Yaourt nature	Saucisson sec Gratin de poisson Epinards / béchamel Semoule Gouda Maris Orange
Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Macédoine mayo Omelette de pommes de terre Emmental Clémentine	Potage poireau/pomme de terre Pâtes carbonara Banane	Haricots verts Croque-monsieur Crème vanille maison	Chou rouge et carottes râpés Parmentier de poisson Tomme de Duroux Orange
Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Céleri rémoulade / pomme Croziflette Yaourt nature / confiture	Endive / noix / bleu Bœuf braisé Carottes Salade de fruits (kiwi, banane, orange)	Carottes râpées Chili sin carne Cantal Orange	Potage poireau/pomme de terre Poulet Frites Crème au chocolat maison

* Les menus pourront être modifiés en fonction de la réception des approvisionnements.

 Menu sans viande et sans poisson : Avec la loi *Egalim*, les cantines scolaires doivent depuis le 1^{er} novembre 2019 proposer au minimum un repas sans viande et sans poisson par semaine.

* Toutes les entrées – crudités et cuites – sont proposées nature ; les vinaigrettes et sauces sont proposées à part.

* Produits distribués dans le cadre du programme européen « Lait et Fruits à l'école » :

