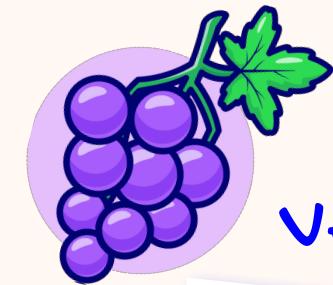


MENU FEVRIER 2026



Lundi

DU 2 au 6 février

- Betteraves râpées
- Emincé de poulet
- Carottes en persillade
- Yaourt aux fruits bio

DU 9 au 13 février

- Chou blanc à l'indienne
- Pizza végétale
- Salade verte
- Fruit bio

ACCUEIL DE LOISIRS
DU 16 au 20 février

- Carottes râpées bio
- Lasagnes végétales
- Salade verte
- Fruit bio

ACCUEIL DE LOISIRS
DU 23 au 27 février

- Betteraves
- Brandade de poisson
- Salade verte
- Fruit bio

Mardi

- Salade de perles aux légumes
- Parmentier végétal
- Salade verte
- Fromage
- Yaourt nature sucré bio



- Taboulé
- Poisson meunière aux agrumes
- Poêlée de légumes
- Yaourt bio

- Salade fromagère
- Canard à l'orange
- Pommes duchesse
- Fromage
- Crème dessert bio

- Salade indienne
- Saucisses de Francfort
- Haricots beurre
- Yaourt nature sucré bio

Mercredi

- Velouté de légumes bio
- Cordon bleu
- Patates douces
- Compote bio

- Saucisson à l'ail
- Rôti de veau
- Panais et champignons
- Fromage
- Pâtisserie

- Thon mayonnaise
- Spaghettis carbonara
- Gruyère
- Semoule au lait

- Tarte au fromage
- Joue de porc
- Brocolis aux amandes
- Compote bio

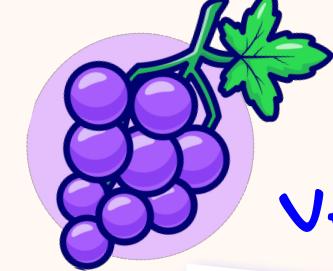
Jeudi

- Feuilleté
- Poisson du jour
- Riz créole
- Fromage
- Fruit bio

- Salade de riz Arlequin
- Côte de porc
- Haricots verts
- Fruit bio

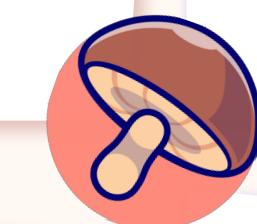
- Cervelas
- Cordon bleu
- Petits pois carottes
- Fromage
- Fruit bio

- Macédoine mayonnaise
- Boeuf au paprika
- Frites
- Fromage
- Fruit bio



Vendredi

- Rosette et cornichon
- Boulettes de boeuf à la moutarde
- Poêlée de légumes
- Pâtisserie



- Pâtes au surimi
- Poulet rôti
- Purée 3 légumes
- Fromage
- Compote bio



- Potage bio
- Sauté d'agneau au thym
- Flageolets
- Pêche au sirop

- Blé en salade
- Palet végétal
- Poêlée méridionale
- Fromage
- Crème dessert bio

Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'agriculture biologique - Viandes et volailles certifiées d'origine française
En vert : repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGALim (Etats généraux de l'alimentation)

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles. Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.