

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2026 (MENUS BIRIATOU) Adulte / Adolescent

LUNDI	26/01	MARDI	27/01	MERCREDI	28/01	JEUDI	29/01	VENDREDI	30/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
COQUILLETTES AU MAIS EMMENTAL		VELOUTE DE CAROTTE AU THYM				FEUILLETE FROMAGE		SALADE POMMES GOUDA BIO	
AIGUILLETTES DE BLÉ PANÉES TOMATE CHEVRE SAUCE		POULET ROTI				EMINCE DE VEAU FAÇON BLANQUETTE		PAVE DE HOKI AUX AMANDES	
POELEE CHAMPETRE		POMMES DE TERRE SAUTEES				CHOU FLEUR PERSILLÉ		RIZ BASMATI BIO	
CREME ANGLAISE ET BOUDOIR		YAOURT VANILLE AU LAIT ENTIER BIO				FRUIT DE SAISON BIO		MOELLEUX AUX SPECULOOS	
LUNDI	02/02	MARDI	03/02	MERCREDI	04/02	JEUDI	05/02	VENDREDI	06/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BETTERAVES BIO		BOUILLON POULE PATES ALPHABET				NEMS AU POULET		PATE DE CAMPAGNE	
PENNE AUX BROCOLIS ET VACHE QUI RIT		DOS DE MERLU AUX HERBES				EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS		HAUT DE CUISSE POULET GRILLE	
CREPE AU SUCRE		HARICOTS VERTS PERSILLES				POELEE ASIATIQUE		LENTILLES BIO	
TOMME DE NORMANDIE						LITCHIS ANANAS SESAME		BANANE FRUIT	
LUNDI	09/02	MARDI	10/02	MERCREDI	11/02	JEUDI	12/02	VENDREDI	13/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BOULGOUR AUX CREVETTES		RADIS BEURRE		FEUILLETE FROMAGE		SOUPE A L'OIGNON ET AUX CROUT.		SALADE A L'EMMENTAL BIO	
OMELETTE AU FROMAGE BIO		STEAK HACHE GRILLE		COTE DE PORC VF SAUCE DIABLE		CUISSE DE POULET CE2 AUX HERBES		POISSONNETTE PANEE CITRON	
CHAMPIGNONS SAUTES		POMMES DE TERRE SAUTÉES BIO		CHOU FLEUR AU PERSIL BIO		COQUILLETTE BIO BEURRE		RIZ A LA TOMATE	
YAOURT PANACHE LIT DE FRUIT ORIGINE BIO		TARTARE NATURE		FROM BLANC VANILLE BIO		CLEMENTINE		PARIS BREST PRALINE	
LUNDI	16/02	MARDI	17/02	MERCREDI	18/02	JEUDI	19/02	VENDREDI	20/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
LUNDI	23/02	MARDI	24/02	MERCREDI	25/02	JEUDI	26/02	VENDREDI	27/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BETTERAVES BIO		CREPE FROMAGE				COQUILLETTE ET CAROTTE EN VINAIGRETTE BIO		CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE	
SPAGHETTI BIO AUX FRUITS DE MER		SAUTE DE POULET AU BASILIC				JAMBON GRILLE		CROISSANT AU FROMAGE	
COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO		HARICOT BEURRE AU BEURRE				COURGETTE A LA CREME		BATAVIA	
RIZ AU LAIT SAUCE CARAMEL MAISON BIO						POMME DALINETTE BIO		FLAN A LA VANILLE	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2026 (MENUS BIRIATOU) Maternelle

LUNDI	26/01	MARDI	27/01	MERCREDI	28/01	JEUDI	29/01	VENDREDI	30/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
COQUILLETTES AU MAIS EMMENTAL		VELOUTE DE CAROTTE AU THYM				FEUILLETE FROMAGE		SALADE POMMES GOUDA BIO	
AIGUILLETTES DE BLÉ PANÉES TOMATE CHEVRE SAUCE		POULET ROTI				EMINCE DE VEAU FAÇON BLANQUETTE		PAVE DE HOKI AUX AMANDES	
POELEE CHAMPETRE		POMMES DE TERRE SAUTÉES				CHOU FLEUR PERSILLÉ		RIZ BASMATI BIO	
CREME ANGLAISE ET BOUDOIR		YAOURT VANILLE AU LAIT ENTIER BIO				FRUIT DE SAISON BIO		MOELLEUX AUX SPECULOOS	
LUNDI	02/02	MARDI	03/02	MERCREDI	04/02	JEUDI	05/02	VENDREDI	06/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BETTERAVES BIO		BOUILLON POULE PATES ALPHABET				NEMS AU POULET		PATE DE CAMPAGNE	
PENNE AUX BROCOLIS ET VACHE QUI RIT		DOS DE MERLU AUX HERBES				EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS		HAUT DE CUISSÉ POULET GRILLE	
CREPE AU SUCRE		HARICOTS VERTS PERSILLES				POELEE ASIATIQUE		LENTILLES BIO	
		TOMME DE NORMANDIE				LITCHIS ANANAS SESAME		BANANE FRUIT	
LUNDI	09/02	MARDI	10/02	MERCREDI	11/02	JEUDI	12/02	VENDREDI	13/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BOULGOUR AUX CREVETTES		RADIS BEURRE		FEUILLETE FROMAGE		SOUPE A L'OIGNON ET AUX CROUT.		SALADE A L'EMMENTAL BIO	
OMELETTE AU FROMAGE BIO		STEAK HACHE GRILLE		COTE DE PORC VF SAUCE DIABLE		CUISSE DE POULET CE2 AUX HERBES		POISSONNETTE PANEE CITRON	
CHAMPIGNONS SAUTÉS		POMMES DE TERRE SAUTÉES BIO		CHOU FLEUR AU PERSIL BIO		COQUILLETTE BIO BEURRE		RIZ A LA TOMATE	
YAOURT PANACHE LIT DE FRUIT ORIGINE BIO		TARTARE NATURE		FROM BLANC VANILLE BIO		CLEMENTINE		PARIS BREST PRALINE	
LUNDI	16/02	MARDI	17/02	MERCREDI	18/02	JEUDI	19/02	VENDREDI	20/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
LUNDI	23/02	MARDI	24/02	MERCREDI	25/02	JEUDI	26/02	VENDREDI	27/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BETTERAVES BIO		CREPE FROMAGE				COQUILLETTE ET CAROTTE EN VINAIGRETTE BIO		CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE	
SPAGHETTI BIO AUX FRUITS DE MER		SAUTE DE POULET AU BASILIC				JAMBON GRILLE		CROISSANT AU FROMAGE	
COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO		HARICOT BEURRE AU BEURRE				COURGETTE A LA CRÈME		BATAVIA	
		RIZ AU LAIT SAUCE CARAMEL MAISON BIO				POMME DALINETTE BIO		FLAN A LA VANILLE	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

MENU DU MOIS DE FÉVRIER 2026 (MENUS BIRIATOU)Primaire

LUNDI	26/01	MARDI	27/01	MERCREDI	28/01	JEUDI	29/01	VENDREDI	30/01
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
COQUILLETTES AU MAIS EMMENTAL		VELOUTE DE CAROTTE AU THYM				FEUILLETE FROMAGE		SALADE POMMES GOUDA BIO	
AIGUILLETTES DE BLÉ PANÉES TOMATE CHEVRE SAUCE		POULET ROTI				EMINCE DE VEAU FAÇON BLANQUETTE		PAVE DE HOKI AUX AMANDES	
POELEE CHAMPETRE		POMMES DE TERRE SAUTÉES				CHOU FLEUR PERSILLÉ		RIZ BASMATI BIO	
CREME ANGLAISE ET BOUDOIR		YAOURT VANILLE AU LAIT ENTIER BIO				FRUIT DE SAISON BIO		MOELLEUX AUX SPECULOOS	
LUNDI	02/02	MARDI	03/02	MERCREDI	04/02	JEUDI	05/02	VENDREDI	06/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BETTERAVES BIO		BOUILLON POULE PATES ALPHABET				NEMS AU POULET		PATE DE CAMPAGNE	
PENNE AUX BROCOLIS ET VACHE QUI RIT		DOS DE MERLU AUX HERBES				EMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS		HAUT DE CUISSÉ POULET GRILLE	
CREPE AU SUCRE		HARICOTS VERTS PERSILLES				POELEE ASIATIQUE		LENTILLES BIO	
		TOMME DE NORMANDIE				LITCHIS ANANAS SESAME		BANANE FRUIT	
LUNDI	09/02	MARDI	10/02	MERCREDI	11/02	JEUDI	12/02	VENDREDI	13/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BOULGOUR AUX CREVETTES		RADIS BEURRE		FEUILLETE FROMAGE		SOUPE A L'OIGNON ET AUX CROUT.		SALADE A L'EMMENTAL BIO	
OMELETTE AU FROMAGE BIO		STEAK HACHE GRILLE		COTE DE PORC VF SAUCE DIABLE		CUISSE DE POULET CE2 AUX HERBES		POISSONNETTE PANEE CITRON	
CHAMPIGNONS SAUTÉS		POMMES DE TERRE SAUTÉES BIO		CHOU FLEUR AU PERSIL BIO		COQUILLETTE BIO BEURRE		RIZ A LA TOMATE	
YAOURT PANACHE LIT DE FRUIT ORIGINE BIO		TARTARE NATURE		FROM BLANC VANILLE BIO		CLEMENTINE		PARIS BREST PRALINE	
LUNDI	16/02	MARDI	17/02	MERCREDI	18/02	JEUDI	19/02	VENDREDI	20/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
LUNDI	23/02	MARDI	24/02	MERCREDI	25/02	JEUDI	26/02	VENDREDI	27/02
DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÉJEUNER	
BETTERAVES BIO		CREPE FROMAGE				COQUILLETTE ET CAROTTE EN VINAIGRETTE BIO		CELERI RAVE SAUCE MAYONNAISE	
SPAGHETTI BIO AUX FRUITS DE MER		SAUTE DE POULET AU BASILIC				JAMBON GRILLE		CROISSANT AU FROMAGE	
COMPOTE POMMES ABRICOTS BIO		HARICOT BEURRE AU BEURRE				COURGETTE A LA CRÈME		BATAVIA	
		RIZ AU LAIT SAUCE CARAMEL MAISON BIO				POMME DALINETTE BIO		FLAN A LA VANILLE	

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *